



przepisy.pl

Śledzie w zielonym cieście

 15 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- olej
- pieprz
- sól
- liście szpinaku - 100 gramów
- mleko - 0.75 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- matiasy - 6 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. filety namocz w mleko i pozostaw na kilka minut. Następnie wyciągnij filety z mleka i osusz.
2. Porwij liście szpinaku, zmiksuj z jajkami, mąką, pół szklanki wody i przyprawami na gładką masę.
3. Śledzie pokrój na połówki i oprósz mąką.
4. Następnie zanurzaj filety w cieście szpinakowym i smaź na głębokim oleju.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl