



Sznychle rybne

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- mąka do panierowania - 1 szklanka
- oliwa
- bułka tarta - 8 łyżek
- filety rybne - 0.5 kilogramów
- Przyprawa do ryby Knorr bez dodatku soli** - 1 łyżka
- sól - 2 szczypty
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- zielenina - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Z cebuli pokrój 4 krążki, zalej mlekiem, odstaw w chłodne miejsce.
2. Do masy dodaj jajko, 4-5 łyżek bułki tartej, posiekaną zieleninę oraz przyprawy. Dobrze wyrób i podziel na 4 równe części.
3. Do masy dodaj jajka, bułkę tartą, zieleninę, przyprawy. Dobrze wyrób i podziel na 8 równych części.
4. Formuj okrągłe sznychelki, panieruj w bułce tartej i smaż na rozgrzanym tłuszczu.
5. Wyjęte z mleka plastry cebuli panieruj w mące i obsmaż. Potem wyłóż na sznychle.

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