



przepisy.pl

Wyśmienite śledzie w cieście

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz
- jajko - 1 sztuka
- sól
- mleko - 0.7 szklanek
- mąka - 3 łyżki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- śledzie - 8 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Śledzie umyj, skrop sokiem z cytryny i odstaw na 40 minut.
2. Mleko, mąkę i jajko zagnieć na ciasto o konsystencji gęstej śmietany, dopraw przyprawami.
3. Maczaj kawałki ryby w cieście i smaż na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

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