

דג נסיכה מטוגן



רכיבים

- חבילה דג נסיכת הנילוס חתוך לרצועות
- קורט קמח לבן לקימוח
- ביצה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- קורט פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה

הכנה

1. מפשירים את הדגים במקרר, שוטפים במים ואם רוצים מושחים בחצאי לימון.
2. מקמחים את הדג היטב ומנערים.
3. מערבבים פירורי לחם עם מלח ופלפל שחור.
4. טובלים את פרוסות הדג בביצה ואחר כך בפירורי לחם המתובלים.
5. מחממים שמן במחבת ומטגנים משני הצדדים, עד הזהבה.

30 דקות

4 servings 4