

אצבעות דג קריספיות בציפוי פירורית ביסלי גריל



רכיבים

- פילה דגים, בס, פסים, גולמיים ברמונדי טרי, ללא עור, חתוך לרצועות
- חבילות אסם פירורית בטעם ביסלי גריל 200גרם
- כוס קמח
- ביצה
- כפית מלח
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה

הכנה

1. חותכים כל פילה לחצי ואז לרצועות, לא דקות ולא עבות מדי.
2. מכינים 3 קערות – אחת עם הקמח, אחת עם ביצים טרופות ומלח ואחת עם פירורית ביסלי גריל.
3. טובלים את הדג בקמח ודופקים קלות לניעור. מעבירים לביצה ומיד לפירורים ומהדקים מעט.
4. מחממים מחבת עם שמן עמוק וברגע שחם מטגנים את הדגים עד שהם קריספיים וזהובים.
5. מגישים עם לימון או קטשופ ומיונז.

20 דקות

4 4