

Rybí prsty s kukuřičnými lupínky a zeleninovým „crudité

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- bílá ryba 400 g
- vejce 1 ks
- olej 100 ml
- mrkev 1 ks
- majonéza 5 lžička
- kukuřičné lupínky 100 g
- červená paprika 1 ks
- kečup 1 lžička
- knorr aromat 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rybu umyjte a odstraňte kosti. Následně ji nakrájejte na nudličky o délce 4 cm a posypte kořením Knorr Aromat.

Kukuřičné lupínky smíchejte s obsahem většího sáčku Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem.

V misce rozšlehejte vejce. Namáčejte do něj kousky ryby, následně je obalujte ve směsi lupínků.

Rybu smažte na rozehřátém oleji, dokud nezíská zlatou barvu. Po usmažení přendejte kousky ryby na

papírový ručník, aby se zbavily přebytečného tuku.

Mrkev a červenou papriku nakrájejte na hranolky. Připravte omáčku z malého sáčku Knorr Inspirace 2v1 Kuřecí nugetky s mexickým dipem. Smíchejte ji s kečupem a majonézou.

Zeleninu servírujte s rybou a omáčkou.