

Rybí nugety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Ryba 800 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 50 ml
- Solamyl 3 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Koření na ryby 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Citronová šťáva 1 ks
- Tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí filety osolíme, pokapeme citronovou šťávou a necháme asi hodinu odpočinout. Pak je nakrájíme na menší kousky.

Z vejce, solamylu, mouky, koření na ryby a soli vymícháme hladké těstíčko. Každý kousek ryby v něm namočíme, necháme okapat a z obou stran usmažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Odkládáme na papírový ubrousek.

Podáváme s vařenými bramborami nebo bramborovou kaší a zeleninovým salátem.