

Pangasius v sýrovém těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Pangasius 300 g
- Sůl 1 špetka
- Eidam 150 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 100 ml
- Hladká mouka 150 g
- Solamyl 100 g
- Bazalka 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Filety z pangasia osušíme v papírovém ubrousku a osolíme. Eidam nastrouháme. Z vajec, mléka, mouky, solamylu, sýra a bazalky vytvoříme těstíčko, ve kterém rybu obalíme. Smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách dozlatova. Podáváme s brambory.