

Pavézky s rybí náplní

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Toustový chléb 8 plátek
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Tuk na smažení 1 kostka
- **NÁPLŇ**
- Konzervované ryby v oleji 100 g
- Máslo 20 g
- Cibule 20 g
- Pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Čtyři plátky žemlovky potřeme pomazánkou, přiklopíme zbývajícimi plátky toustového chleba a dobře přitiskneme. Poprášíme je moukou, namočíme po obou stranách v rozšlehaných vejcích a usmažíme dorůžova.

PŘÍPRAVA NÁPLNĚ

Vykostěné rybí maso dobře rozmělníme vidličkou, přidáme změkklé máslo, jemně nakrájenou cibuli, pepř a sůl a promícháme.

