Troškinti lydekos piršteliai

Parašė Sandra
Pirmadienis, 27 Birželis 2011 22:58



Reikės: 300 g. lydekos filė; himalajų druskos žiupsnelio; cirtininių pipirų ir provanso žolelių pagal skonį; 2 kiaušinių;4 šaukštų miltų; 100 g. sviesto;
4 šaukštų grietinės; aliejaus kepimui.

Žuvies filė supjaustome juostelėmis. Juos merkiame į išplaktą, su druska ir prieskoniais, kiaušinį. Apvoliojame miltuose ir kepame gerai įkaitintame aliejuje iš abiejų pusių. Puode ištirpiname sviesta, įdedame grietinę, išmaišome ir sudedame lydekos pirštelius vienu sluoksiu. Patroškinam 30 sekundžiu kiekvieną pusę. Tiekiame su bulvių koše. Skanaus!