

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, kiaušinių. Apvoliojame miltuose ir kepame gerai įkaitintame aliejuje iš abiejų pusių. Puode ištirpiname sviestą, įdedame grietinę, išmaišome ir sudedame lydekos pirštelių vienu sluoksniu. Patroškinam 30 sekundžių kiekvieną pusę. Tiekiamė su bulvių koše. Skanaus!