

# Pączuszki z rybą



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: 712 Ocena: 14665

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- Ryba 10 dag osoba u mnie świeże śledzie
- mąka pszenna 1 szkl
- Woda
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- ulubione przyprawy do ryby u mnie pieprz cytrynowy i sos chili
- olej do głębszego smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Filety śledziowe pokroiłam na trzycentymetrowe kawałki. Posypałam je pieprzem cytrynowym i polałam sosem chili.

Zrobiłam gęstawe ciasto z mąki wody i proszku do pieczenia. Proszek spowoduje , że ciasto sporo urośnie i porcje bardzo się powiększą. Do ciasta dodałam ryby i wymieszałam.

Wykładałam je łyżką na gorący olej.

- 2 Wykładałam je łyżką na gorący olej i smażyłam do zrumienienia.
- 3 Podałam z ryżem, podsmażanymi warzywami z sosem teryaki i sojowym, i z sosem chili z pomidorami.
- 4 I z sosem czosnkowym :D

Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: