

Pączuszki z rybą



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **713** Ocena: **14683**

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: