



Mini medaljončki ribice na kruhkih s slanino

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Za paniranje potrebujemo:

malo moke, 1 jajčko, ki jo stepemo, nekaj žličk špinače, malo soli in drobtin;

2 kosa svinjske ribice, narežemo na manjše košče, ki jih najprej pomokamo, nato jih pomočimo v jajce, špinačo in nazadnje jih povaljamo v drobtinah. Na hitro jih opečemo na vročem olju, kot tudi 1 kos toasta. Opečeni toast nadevamo na servirni krožnik, ki smo mu dodali malo slanine in po vrhu nadevamo še mini medaljončke s špinačo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- malo slanine
- malo maščobe za pečenje
- 2 kosa svinjske ribice
- 1 rezina toasta