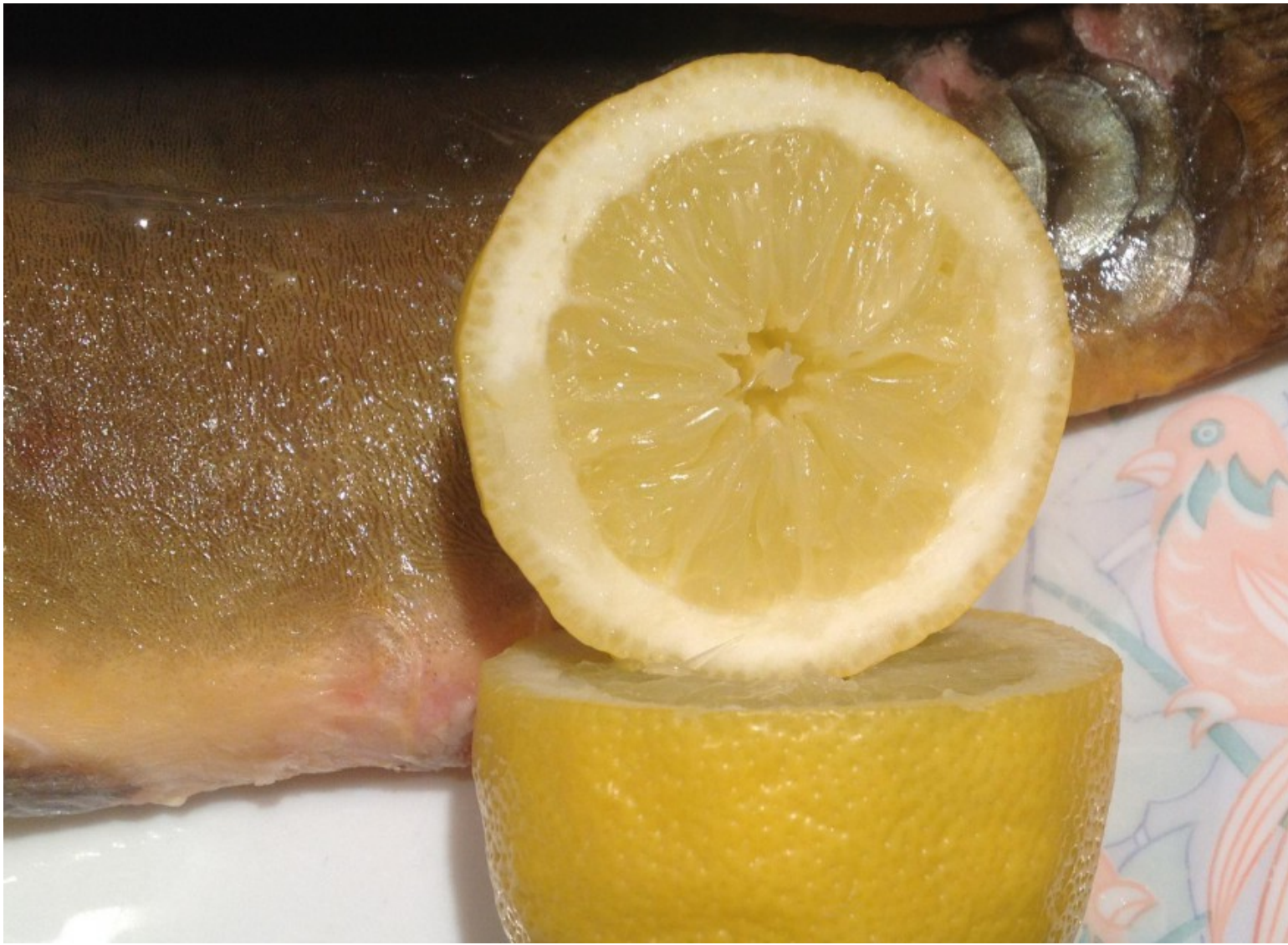


panierowanie bez jajka



Opis wskazówki

Do panierowania ryb lub mięsa wykorzystać można zamiast rozkłóconego jajka sok z cytryny lub mleko skondensowane.

Kiedy zabraknie mi jajka a muszę opanierować rybę np. pstrąg, dorsz, karp itp. również piersi z kurczaka wykorzystuję cytrynę z której wyciskam sok i postępuję jak zawsze, oprószam mąką, wkładam do cytryny i do bułki tartej również polecam panierowanie w mleku skondensowanym oczywiście niesłodzonym. Zaręczam że jest bardzo dobre.