

Krõbedad kalapalad

500 g tursafileed (või mõnd teist valget kala)

1 tl soola

Purustatud musta pipart

1 spl värskelt pressitud laimimahla

1 spl õli

2 muna

1 spl vett

2 spl nisujahu

70 g panko't või riivsaia

1 spl fajita maitseainesegu

Õli praadimiseks



1. Lõika kalafileed 25-grammisteks tükkideks, maitsesta soola ja pipraga.
2. Sega omavahel laimimahl ja õli ning vala kalatükkidele. Lase kalal mõni minut maitsestuda.
3. Klopi munad veega lahti.
4. Sega omavahel *panko* ja *fajita* maitseainesegu.
5. Veereta kalatükke jahusegu, seejärel munasegu ja viimaks paneeri panko's.
6. Friti kalapalasid kuumas õlis või prae rohkes õlis kõrgema servaga pannil.
7. Serveeri kartulipudru ja kurgisalatiga.

Retsepti autor Angelica Udeküll