

File de salau prajit

File de salau prajit

Ingrediente :

1 salau de 1 kg, 2 oua, 2 linguri de faina, 2 linguri de pesmet, sare, 100 ml ulei

Preparare :

Se curata salaul. Se taie capul si coada, se desface in doua pe lungime. Se curata de piele si se scoate sira spinarii cu grija sa nu mai ramina oase (se fileteaza). Se taie in bucati potrivite, se sareaza, se lasa 10 minute sa se odihneasca. Se dau bucatile prin faina, apoi prin ou si pesmet, se prajesc in unt sau ulei fierbinte. Se servesc cu sos maioneza si mamaliguta.