Brotfisch mit Milch

Sütlü Ekmek Balığı

½ Teeglas Milch
1 Ei
4 Streichholzschachtel grosse Weisskäse
1 EL Öl
1 EL Mehl
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
5-6 dünne Brotscheiben
Zum Braten:
1 Glas Öl

Mindestens ein Brot vom Vortag in dünne Scheiben schneiden.
In eine tiefe Schale eingebröselten oder gehobelten Käse, Milch, Mehl, Ei, Pfeffer, Salz und ein Esslöffel Öl schlagen.
Währenddessen bei mittlerer Stufe in einer nicht zu grossen jedoch vorzugsweise teflonbeschichteten Pfanne Öl erhitzen.
Die Brotscheiben in die Milchmischung eindunken und in dem erhitzen ÖL braten und auf ein Papiertuch herauslegen.
Später in einen flachen Servierteller legen und zu Tisch bringen.

Tipp: Brotfisch mit Milch ist besonders ein für das Frühstück geeignete Eierspeise.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 960 | Rezeptname: Brotfisch mit Milch | Geschichte: 18.04.2024 - 09:20