

## 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 jahusegus, seejärel munasegus 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