

## Steiktur fiskur

3-4 stk. ýsubitar

brauðrasp

salt

aromat

sítrónupipar

1 egg

2 msk. mjólk

### **Aðferð:**

1. Látið rasp á disk og blandið kryddinu vel saman við.
2. Þeytið egg og mjólk saman með gaffli
3. Veltið fiskinum upp úr eggjærærunni og síðan raspinu
4. Hitið olíu á pönnu (3) og steikið fiskinn í u.þ.b. 2-3 mínútur á hvorri hlið. Lækka hitann í (1 – ½°)