

Panierowane kanie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do smażonej ryby lub kurczaka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 kanie -
- 1 jajko -
- tarta bułka -
- sól i pieprz -
- masło do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Z grzybów odciąć nóżki. Kapelusze opłukać i osuszyć. Opruszyć solą i pieprzem. Jajko ubić lekko widelcem. Grzyby zanurzyć w jajku i obtaczać a bułce. Następnie smażyć z obydwu stron na jasno złoty kolor

