

Smażone bakłażany

Przepis dodany przez użytkownika trini6



bakłażany

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bakłażany - 2 szt.
- sól pieprz -
- jajko - 1 szt.
- mleko - 1 łyżka(i)
- bułka tarta - 3/4 szkl.
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1.



Bakłażany dokładnie umyć, pokroić wzdłuż na plastry grubości 1-1,5 cm, opruszyć solą, odstawić na 20 min

2.

Plastry bakłażana opłukać wodą, osuszyć.

3.

Panierować najpierw w jajku rozmaconym z mlekiem i pieprzem, a potem w tartej bułce. Kłaść na dobrze rozgrzany tłuszcz, smażyć na rumiano.