

# Bakłażan w panierce z tartej bułki.

Autor: **Docherro**Przepisów: **861** Ocena: **18051**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Bakłażan
- jajka 2 szt
- mąka
- Bułka tarta
- masło klarowane
- Sól morska

## Sposób przygotowania:

- 1 Umytego bakłażana pokroić w pół cm. plastry, nasolić i odstawić na 20 min. Kiedy plastry puszczą sok, opłukać, osuszyć na ręczniku papierowym.

Obtoczyć w mące, jajku i bułce tartej, smażyć na złoty kolor.

Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu: