

Kanie smażone

Autor: **asia67**Przepisów: **431** Ocena: **6138**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- kanie
- bułka tarta
- jajka 3 szt
- sól
- olej

Sposób przygotowania:

1. z grzybów odcinamy kapelusze, szybko myjemy pod bieżącą wodą, większe dzielimy na pół, lekko solimy,
2. jajko roztrzepać, posolić,
3. kanie moczyć w jajku, potem obtoczyć w bułce tartej, smażyć na rumiano ok 2 min z jednej strony,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: