

Boczniki panierowane



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| boczniki | 20 dag |
| jajka | 2 szt |
| przyprawa uniwersalna Kucharek | 1/2 łyżeczki |
| mąka pszenna | 1/3 szkl |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | 1/2 szkl |
| masło | 1 łyżka |
| pieprz | do smaku |
| olej do smażenia | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczniki umyć pod bieżącą wodą, osuszyć papierowym ręcznikiem.
- KROK 2 Jajka wbić na talerz, wymieszać z przyprawą kucharek i pieprzem.
- KROK 3 Osuszone grzyby oprószyć mąką,
- KROK 4 Zanurzać w jajku z przyprawami
- KROK 5 Obtaczać w bułce tartej.
- KROK 6 Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju z dodatkiem masła.
- KROK 7 Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.