

kania smażona

SYLWIAMAGDASABIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kania 2

Bułka tarta klasyczna Prymat

Sól czosnkowa jodowana Prymat

pieprz czarny

jajko

oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby płuczemy. Duże kanie dzielimy na mniejsze części. Kanię układamy blaszkami do góry i posypujemy niewielką ilością starego żółtego sera. Przykrywamy drugą kanią i dociskamy. Panierujemy w roztrzepanym jajku z solą czosnkową i pieprzem oraz bułce tartej. Smażymy na rozgrzanej oliwie z oliwek.