

## Kanie w zalewie ketchupowej



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kanie</b>	10 sztuk
<b>mleko 3,2%</b>	1 litr
<b>mąka</b>	200 gramów
<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	300 gramów
<b>olej do smażenia</b>	1 szklanka
<b>Na zalewę:</b>	
<b>ketchup</b>	460 gramów
<b>Gorczyca biała cała Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	10 sztuk
<b>Musztarda miodowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>cebule</b>	2 sztuki
<b>ocet 10 %</b>	50 mililitrów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyszczamy, kapelusze kroimy na ćwiartki, zalewamy mlekiem z dodatkiem soli i pieprzu. Następnie osączamy, obtaczamy w mące, rozkłóconych jajkach (z dodatkiem soli, mielonej papryki i pieprzu), na koniec w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju. Osączamy z nadmiaru tłuszczu.

W tym samym czasie cebule kroimy w piórka, przekładamy do garnka, dodajemy ketchup, gorczycę, ocet, miód i wodę (1 litr), zagotowujemy.

Do słoików przekładamy kanie, zalewamy marynatą.

Słoiki pasteryzujemy w piekarniku 130°C przez godzinę.

