

## Smażone kanie



### ANNAGEBALSKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|   |            |
|---|------------|
| <b>kania</b>                                      | 5 sztuk    |
| <b>jajko</b>                                      | 1 sztuka   |
| <b>mąka</b>                                       | 10 łyżek   |
| <b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b> | 1 szczypta |
| <b>olej do smażenia</b>                           |            |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>               | 10 łyżek   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapelusze dokładnie płuczemy, osuszamy, solimy. Panierujemy tak jak zwykły kotlet, czyli jajko, mąka, jajko i bułka tarta. Smażymy na rozgrzanym oleju do zarumienienia.