Smażone kanie

ANNAGEBALSKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kania	5 sztuk
jajko	1 sztuka
mąka	10 łyżek
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	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.