

Smażone patisony



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól, pieprz, chilli	
olej do smażenia	
patison	kilka szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najlepsze do smażenia są średnie patisony o średnicy ok. 10-12 cm.

Jajka rozmącamy z solą i pieprzem.

Patisony kroimy w plastry o grubości pół centymetra. Każdy plasterk solimy, posypujemy pieprzem i chilli, zanurzamy w jajku a następnie obtaczamy w bułce tartej i smażyemy na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron.