

Brokuł panierowany



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	7-8 łyżek
olej do smażenia	
brokuły	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuły obgotowujemy w wrzącej, osolonej wodzie 5 minut. Odsączamy, każdą różyczkę panierujemy w rozmąconym jajku i tartej bułce. Smażymy z wszystkich stron na rozgrzanym oleju.