

Jajka panierowane



LAILA2786



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szk
olej	do głębokiego smażenia
sól do smaku	
ocet	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do gotującej się wody z solą i octem, wrzucam pojedynczo, bardzo delikatnie jajka, wbijam je powoli z bliskiej odległości, każde jajko gotuję 3 minuty na wolnym ogniu.
- KROK 2 Jajka po ugotowaniu, wyciągam na talerz, odcedzam z nadmiaru wody.
- KROK 3 Następnie jaja panieruję w jajku i bułce, uważając aby ich nie uszkodzić, muszą być w całości.
- KROK 4 Wszystkie panierowane jajka odkładam, a w garnku rozgrzewam olej.
- KROK 5 Jajka smażę w gorącym tłuszczu z każdej strony do zrumienienia się.