

## Frytki z Patisonów



### MIMUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>jajko</b>                          | 2 szt        |
| <b>mąka</b>                           | 1/2 szklanki |
| <b>olej do smażenia</b>               | 1/2 szklanki |
| <b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b> | do smaku     |
| <b>patison</b>                        | kilka szt    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Patisony obrać i pokroić na plasterki, następnie na paseczki. Posypać wegetą i odstawić na 30 min. Po tym czasie delikatnie odcisnąć z puszczonego przez patisony soków. Następnie obtaczać w mące i maczać w rozczepanym jajku. Tak przygotowane frytki wrzucać na gorący olej i smażyć na złoty kolor.