

Przepis na:

Panierowane kanie

SKŁADNIKI:

- 4 kanie
- 2 jajka
- 250 ml mleka
- Masło klarowane
- Bułka tarta
- Przyprawy
(sól i pieprz)

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Kanie dokładnie czyścimy, płuczemy i osuszamy.
2. Wkładamy do miski z mlekiem i zostawiamy na 1 godzinę.
3. Jajka mieszamy z przyprawami.
4. Równocześnie nagrzewamy patelnię do smażenia.
5. Zanurzamy kanie w jajku, następnie obtaczamy w bułce tartej.
6. Panierowane kanie kładziemy na patelnię z rozgrzanym tłuszczem.
7. Smażymy z obu stron, do momentu kiedy panierka robi się złota.
8. Podajemy z pieczywem.

