



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Smażone kanie

pszne, ze świeżych grzybów

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- grzyb, 2 szt.
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 0.5 szkl.
- mąka pszenna, 0.5 szkl.
- mielony pieprz, 4 szczypta
- olej, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

Umyc kapelusze kań,przyprawic, obtoczyc kolejno w mące , jajku i bułce tartej. Smażyc na oleju.Smacznego

