Ziemniaki w panierunku

tulipan

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 80 dag
- sól - 1/2 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- jajka - 3 szt.
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- olej - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i dokładnie umyć, pociąć w plastry, ugotować w osolonej wodzie do 10 minut. Osączyć. Jajko rozprowadzić z solą i pieprzem. Ziemniaki panierować i smażyć z obu stron.