




Kalarepka w panierce

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 1 porcja

Składniki:

kalarepki młode - 2 szt.
jajka małe - 2 szt.
mąka pszenna - 2-3 łyżka

bułka tarta - 0,5 szklanka
czosnek granulowany, sól, pieprz -
- do smaku
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalarepkę obrać i pokroić w plastry o grubości ok. 0,5–1 cm. Podgotować w osolonej wodzie około 5–8 minut, żeby lekko zmiękły, następnie wyjąć z wody, ostudzić.

KROK 2: Oprószyć pieprzem i czosnkiem granulowanym. Panierować w mące, roztrzepanych jajkach i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na patelni z rozgrzanym olejem po 2-3 minuty z każdej strony, aż panierka będzie złocista.

KROK 3: Rumiane krążki kalarepki osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać jako dodatek do obiadu lub przekąska.