




Panierowane kanie

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

kanie - 4 szt.

jajka - 2 szt.

masło - 4-5 łyżka

bułka tarta - kilka łyżek -

sól i pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Podaję na ciepło z pieczywem i tartymi burakami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyścić, umyć, odciąć ogonki, osuszyć ręcznikiem papierowym.

KROK 2: Jajka wybić do miseczki, dodać sól i pieprz, roztrzepać widelcem. Na talerz wysypać bułkę tartą. Kanie moczyć w rozmaconym jajku i obtaczać w bułce.

KROK 3: Smażyć na rozgrzanym maśle po ok. 2-3 minuty z każdej strony.