Pikantne frytki z selera

paulina2157

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

3 porcje

Składniki:

- seler korzeń - 1 szt.
- papryka ostra w proszku - 2 łyżka
- papryka słodka w proszku - 1 łyżeczka
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 2 łyżka
- sól i pieprz chilli - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tarta bułkę należy połączyć z ostrą papryką, słodką papryką, pieprzem chilli i solą, wymieszać. (sól i pieprz dodajmy według własnego uznania) Jajko roztrzepać w osobnym talerzyku. Seler obrać i opłukać , osuszyć. Pokroić warzywo jak na frytki. Każdy kawałek selera obtoczyć najpierw w roztrzepanym jajku a następnie w pikantnej panierce. W rondlu lub frytkownicy rozgrzać tłuszcz i smażyć w nim frytki w panierce, na ciemno złoty kolor. Podajmy frytki na ciepło.