Smażona fasolka szparagowa w panierce

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Ugotowana fasolka szparagowa -
- Jajko - 1-2 szt.
- Bułka tarta -
- Olej rzepakowy -
- Masło klarowane -
- Sól, pieprz, czosnek granulowany - do smaku

Dodatkowe info:

Bardzo smaczna fasolka, która może być zarówno dodatkiem warzywnym do obiadu jak i samodzielną przekąską.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę szparagową najlepiej jest ugotować al dente w przeddzień smażenia bądź wykorzystać pozostałą po obiedzie i schłodzoną w lodówce.

Jajka wybić do miski, dodać do smaku płynnej przyprawy do zup, sporo pieprzu i granulowanego czosnku - roztrzepać widelcem i włożyć do fasolkę. Ostrożnie wymieszać tak, aby każdy strączek był mokry od jajka.

Fasolkę niewielkimi porcjami przekładać do miski z bułką tartą - dokładnie obtaczać koniecznie otrzepując nadmiar bułki.

Opanierowaną układać na dużej patelni z rozgrzanym olejem połączonym z klarowanym masłem. Smażyć na rumiano.

Podawać z ulubionym zimnym sosem (czosnkowy, koperkowy, jogurtowy, tatarski, tzatziki), z kwaśną śmietaną lub ketchupem.