



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.