

Panierowane jajeczka przepiórcze



Składniki

10 szt. - Jaja przepiórcze

1 szt. - Jajo kurze do

panierowania

Mąka

1 szt. - Bułka tarta

Pieprz, sól, czerwona

papryka

Miks sałat

Opis wykonania

Małe przepiórcze panierowane jajeczka to świetna przekąska na każde przyjęcie.

Ugotuj na twardo jaja przepiórcze, ostudź i obierz. Przygotuj panier, roztrzep jajo i wymieszaj bułkę tartą z przyprawami. Każde z jajek obtocz najpierw w mące, następnie w jajku, następnie w bułce tartej. Smaż na głębokim tłuszczu do złocistego koloru. Podawaj na sałacie.