

Smażone kanie



# Opis wskazówki

Kanie po wyjęciu z wody otaczać tylko w mące kukurydzianej dzięki czemu nie chłonie tłuszczu i nie przypala się. Ten sam patent stosuję też do schabowych.

Grzyby namoczyć przez noc w mleku. Wyjąć osączyć, posolić z obu stron do smaku. Otoczyć w mące kukurydzianej i jajku. Smażyć na maśle z odrobiną oleju rzepakowego.