

## www.SztukaKulinarna.pl

### Pieczone kanie

ilość porcji **6** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	kania	
5	łyżki	masło	
1	łyżki	posiekanej natki z pietruszki.	

Przepis Odciać nóżki, pozostawiając same kapelusze. Umyć, osuszyć, z obu stron posmarować roztopionym masłem, oprószyć solą i ułożyć na blasze do ciast nasmarowanej olejem. Wsunąć do nagrzanego piekarnika i piec ok. 15 min. (aż będą rumiane). Upieczone kapelusze ułożyć na półmisku wgłębieniem do góry, kładąc w każdy kapelusz 0.5 łyżeczki masła utartego z posiekaną natką pietruszki. Składniki

Kanie, 5 - 6 łyżek masła, sól, 1 łyżka posiekanej natki z pietruszki.