

www.SztukaKulinarna.pl

Sposób na kanie

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
6	szt	kania	
1	opakowanie	margaryna	
2	łyżeczki	jajko	
0.5	szklanka	mleko	

Przepis Kanie należy oczyścić, opłukać (nie moczyć!), lekko osuszyć. Jajka, mleko roztrzepać, dodać sól i pieprz (troszkę mocniej). Kanie można też lekko posolić i posypać pieprzem. Zanurzyć w roztrzepanym jajku i bułce, a potem wstawić na rozgrzany tłuszcz. Obsmażyć z obu stron jak kotlety schabowe. Podawać goące najlepiej z pieczywem. Składniki

Kilka kapeluszy kani (6 - 7 szt. - zależy od wielkości kapeluszy), 1 kostka margaryny, 2 - 3 jajka, 0.5 szkl. mleka, 1 - 2 szkl. bułki tartej, sól i pieprz do posypania.