

www.SztukaKulinarna.pl

Szyncle z kani

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	kani (same kapelusze równej wielkości)	
2	łyżki	mąka pszenna	
10	dkg	smalec	
1	łyżki	masło	
2	łyżki	ser żółty	ostrego tartego sera.

Przepis Kapelusze kani umyć, obrać ze skórki i wrzucić do wrzącej, osolonej wody, zagotować, odcedzić i osączyć. Gdy ostygną, otaczać je w mące i wkładać na patelnię z rozgrzanym smalcem smażyć obrumieniacz z obu stron. Wyłożyć na półmisek, skropić masłem i wstawić na kilkanaście minut do piekarnika. Podawać z dodatkiem jaj, ziemniaków i surówek. Przed podaniem suto posypać utartym serem, najlepiej tyłzyckim, mazurskim lub elementarem. Składniki

50 dkg kani (same kapelusze równej wielkości),2 łyżki mąki,10 dkg smalcu,1 łyżeczka masła,sól,pieprz,2 łyżki ostrego tartego sera.