

Kotlety z kani

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smaczne danie dla smakoszy grzybów.

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- kania - 60 dag
- cytryna - 4 plasterki
- jajko - 1 szt.
- mąka - 1 szkl.
- olej - 1/2 szkl.
- pietruszka - 1/2 pęczka
- Śmietana - 1 szkl.
- pieprz,sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajko roztrzepać ze śmietaną i mąką cały czas mieszając.Następnie odstawić ciasto na pół godziny.Kanie oczyścić i ugotować w osolonej wodzie przez 5 minut.Odcedzić i odstawić do przestudzenia.Następnie obtaczać w cieście i obsmażać z obu stron ,aż się zrumieni.Podawać z plasterkami cytryny i gałązką natki pietruszki

Jak podawać?

z plasterkami cytryny i gałązką pietruszki