

Smażone patisony

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne patisony smażone

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 patison -
- 2 jajka -
- tarta bułka do panierowania -
- olej do smażenia -
- sól do smaku -

Etapy przyrządzania:

1. Patison obieramy cienko ze skórki, usuwamy pestki. Miąższ kroimy w plasterki. Panierujemy w lekko ubitym jajku i bułce. Smażymy na oleju z obu stron na złoty kolor. Posolić.

