

Koper włoski panierowany

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

POmysł na koper.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 duże główki kopru włoskiego -
- 1 jajko -
- tarta bułka do panierowania -
- 6 łyżek oleju do smażenia -
- 1/2 pęczka natki pietruszki -
- sól i biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Koper myjemy i kroimy w plastry. Wodę zagotowujemy z solą i wrzucamy do niej koper. Gotujemy ok 15 minut. Osączamy i osuszamy. Plastry kopru lekko solimy i pieprzymy. Następnie maczamy je w jajku i później w tartej bułce. Smażymy na oleju ok 3 minut z każdej strony. Posypujemy natką pietruszki.

