



przepisy.pl

Panierowane patisony

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- olej - 1 łyżka
- bułka tarta - 2 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- patisony zielone - 3 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Patisony obierz ze skórki i pokrój w plastry o grubości około 1 cm. Posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i odstaw na 60 minut.
2. Patisony odsącz, panieruj w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej.
3. Smaż na oleju z obu stron na złoty kolor. Podawaj na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl