

# Smazone kanie



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **921** Ocena: **18756**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- grzyby kanie
- Jajo kurze 1-2 szt
- mąka pszenna Typ 500
- Bułka tarta
- Sól
- Olej rzepakowy

## Sposób przygotowania:

### 1 Zebrałam kanie.

Właściwie czubajki kanie- miąższ jest biały, rzadko robaczywy, nie ciemnieje przy uszkodzeniu, pierścień na nóżce jest ruchomy, samych trzonów się nie je bo są łykowane.

Najlepiej grzyby jest zebrać w całości i potem kilkakrotnie porównać ze opisami i zdjęciami z atlasu grzybów. Młodych się nie zbiera- są nieswoiste a poza tym niewygodnie się je panieruje i smaży.



### 2 Bezpośrednio przed smażeniem kanie należy oczyścić z piasku, można nawet je opłukać.



- 3 Kapelusze panieruje się w mące, rozkłóconym jajku i w bułce tartej. Smaży na rumiano i soli po wierzchu.



- 4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: