

Smażone kanie

Składniki:

- 3 kanie (tylko kapelusze)
- 1 roztrzepane jajko
- sól
- pieprz
- mąka pszenna
- olej do smażenia
- ew. masło do smażenia

Odcinam nóżki kani, a kapelusze oczyszczam dokładnie. Jajko roztrzepuję z solą i pieprzem. Oczyszczone kapelusze zanurzam w rozmąconym jajku, po czym panieruję w mące. Tak przygotowane kanie kładę na rozgrzany olej na patelnię i smażę kilka minut na niewielkim ogniu. W czasie smażenia doglądam grzybów i obracam je, aby równomiernie się usmażyły z obydwu stron. Dodaję pod koniec smażenia trochę masła. Usmażone kanie przekładam na talerz i podaję na gorąco z kromką chleba, którą można zamoczyć w pozostałym na patelni tłuszczu.