



Smažený patizon

Ingredience

patizon
vejce
hladká mouka
strouhanka
sůl
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Patizon oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Plátky patizonu osolíme a necháme je odležet, aby pustily vodu. Osušíme papírovým ubrouskem a patizon obalíme v trojobalu jako řízky - nejprve v mouce, poté v rozkvedlaném vajíčku a nakonec ve strouhance. Na pánvi rozežřejeme olej a obalený patizon v...

Smažený patizon - recept

Patizon oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Plátky patizonu osolíme a necháme je odležet, aby pustily vodu. Osušíme papírovým ubrouskem a patizon obalíme v trojobalu jako řízky - nejprve v mouce, poté v rozkvedlaném vajíčku a nakonec ve strouhance. Na pánvi rozežřejeme olej a obalený patizon v něm z obou stran osmažíme dozlatova.

Smažený patizon podáváme s hranolky, bramborovou kaší nebo oblíbeným salátem. Před podáváním ho můžeme, podobně jako řízek, pokapat citronovou šťávou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí