

# Smažený patizon

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

1 ks	větší patizon (popř. více menších)
	sůl
3 stroužek	česnek
	hladká mouka
2 ks	vejce
trochu	mléko
	strouhanka
	olej na smažení



## Postup přípravy

Patizon oloupeme a nakrájíme na plátky silné maximálně 1 cm. Plátky patizonů osolíme a potřeme prolisovaným česnekem. Poté je obalíme v klasickém trojobalu – hladké mouce, rozšlehaných vejcích (s trochou mléka) a strouhance. Smažíme na pánvi na oleji z obou stran dozlatova. Podáváme podle chuti posypané nasekanou petrželkou a s pokrájenými rajčaty. Jíme buď samotné nebo například s vařenými brambory.