



## Eichel in der Pfanne

Palamut Tava



2 Eichel  
1 Teeglas Mehl  
1 ½ KL Salz  
Zum Braten:  
1 Glas Öl

# Die Eichel säubern, waschen und das überschüssige Wasser auf einen Papiertuch nehmen. Zuerst der Länge nach und anschliessen der Breite nach jede Eichel in vier Stücke zuschneiden.

# Alle Stücke zuerst einsalzen anschliessend in das Teeglas Mehl, das sich ineinem flachen Teller befindet eindunkeln.

# In einer Pfanne Öl erhitzen und beide Seiten der Eichel anbraten.

# Mit Zwiebel, Petersilienblätter und Zitronenscheiben verzieren und zu Tisch bringen.

**Tipp:** Nach dem waschen müssen die Eichel gut getrocknet werden, denn ansonsten spritzt es sehr stark während dem Bratvorgang.