# Trứng cút tẩm bột rán

Nguyên Liệu

1. 20 quả trứng cút lộn
2. 50 gr bột chiên giòn hoặc bột mì
3. 1 quả trứng gà nhỏ
4. 1 ít rau răm
5. Gia vị

Cách Làm

[[](https://cookpad.com/vn/step/images/ea099ff1a48e2971)](https://cookpad.com/vn/step/images/ea099ff1a48e2971)

Trứng cút lộn luộc chín. Bóc vỏ.

[[](https://cookpad.com/vn/step/images/fd5ae02b802f7c6b)](https://cookpad.com/vn/step/images/fd5ae02b802f7c6b)

Trứng gà đánh bông. Cho bột và gia vị vào quấy đều để đc 1 hỗn hợp sền sệt.Nhúng từng quả trứng qua hỗn hợp bột.

[[](https://cookpad.com/vn/step/images/2809877d21e189a1)](https://cookpad.com/vn/step/images/2809877d21e189a1)

Đặt chảo lên bếp, đổ dầu ăn đun nóng già rồi thả trứng tẩm bột vào rán.

[[](https://cookpad.com/vn/step/images/b896b29ae2248ac2)](https://cookpad.com/vn/step/images/b896b29ae2248ac2)

Thành phẩm đây. Chấm tương ớt hoặc gia vị chanh ớt. Ăn kèm với rau răm là ngon đúng điệu.

Tổ nuôi sưu tầm