

Grzyby smażone



NERO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
mąka	5 dag
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dag
masło	10 dag
grzyby suszone	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby sparzyć gorącą wodą i starannie umyć. Namoczyć w mleku rozcieńczonym wodą i pozostawić na 1 godzinę. Ugotować je do miękkości, a następnie odcedzić. Osączone grzyby panierować w mące, rozmąconym jajku i bułeczce smażyć z obu stron na rozgrzanym maśle na kolor rumiany.