

## Grzyby suszone .\*. - Krok po kroku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapelusze suszonych prawdziwkó</b>	16 kapeluszy
<b>mleko</b>	3 szklanki
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	
<b>bułka tarta</b>	1/2 szklanki
<b>sól morska</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Grzyby dokładnie umyć, zalać posolonym mlekiem i pozostawić na 6-8 godz. Następnie wyjąć z mleka, zalać lekko posoloną wodą i gotować do miękkości. Odcedzić, ułożyć na deseczce, przycisnąć drugą deseczką.
- KROK 3 Jajka roztrzepać z 2 łyżkami wody i lekko posolić. Na dwóch talerzykach przygotować mąkę i bułkę tartą. Grzyby obtaczać w mące a następnie w jajku i bułce.
- KROK 4 Smażyć na gorącym tłuszczu z obu stron na rumiano.
- KROK 5 Podawać gorące przybrane natką pietruszki.