

grzyby w panierce



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

suszone kapelusze grzybów	10 szt
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
mleko	1 szklanka
olej	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapelusze grzybów zalewamy mlekiem, odstawiamy na noc. Do garnka wlewamy wody, wrzucamy grzyby i gotujemy do miękkości. Następnie po ostudzeniu i odsączeniu, grzyby solimy i pieprzymy. Kapelusze zanurzać w roztrzepanym jajku i bułce, wkładać na rozgrzany tłuszcz i piec na złoty kolor.