

## Pieczarki panierowane



### MENEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	0,5 kg
<b>sól</b>	
<b>Pieprz ziołowy mielony Prymat</b>	szczypta
<b>rozmaryn</b>	szczypta
<b>jaja</b>	2
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapelusze pieczarek opłukać i dobrze osuszyć (nie obierać). Suche posolić z obydwu stron i odstawić blaszkami w dół na ok.15 minut.

Jajka roztrzepać z solą, pieprzem ziołowym i rozmarynem. Pieczarki panierować z bułce tartej, jajku i jeszcze raz z bułce tartej. Smażyć w sporej ilości oleju.