

## Przepis dnia III, odc. 15: Smażone boczniaki z dipem serowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>boczniaki</b>	12 kapeluszy
<b>olej do smażenia</b>	
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki
<b>jajko</b>	4 szt.
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	6 łyżek
<b>ser żółty</b>	4 łyżki (starty)
<b>cytryna</b>	1 szt.
<b>Sos</b>	
<b>Party Dip Serowy</b>	1 opakowanie
<b>majonez</b>	5 łyżek
<b>jogurt naturalny</b>	4 łyżki (gęsty)
<b>kapary</b>	
<b>Sól ziołowa jodowana Prymat</b>	
<b>Chili pieprz cayenne mielony Prymat</b>	
<b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 W dużej misce połączyć Party Dip Serowy Prymat z majonezem i jogurtem, posiekane kapary, doprawić chili pieprzem cayenne i pieprzem. Dla aromatu można dodać posiekaną gałązkę rozmarynu lub suszony rozmaryn. Przed podaniem odstawić do lodówki na minimum kilka minut.
- KROK 2 Kapelusze boczniaków umyć, osuszyć, a następnie oprószyć pieprzem cytrynowym, chili pieprzem cayenne.
- KROK 3 Jajka rozbić i wymieszać, doprawić solą ziołową. Bułkę tartą połączyć z tartym serem.
- KROK 4 Boczniaki oprószyć mąką, obtoczyć w jajku, zapanierować w bułce z serem.
- KROK 5 Usmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Usmażone boczniaki odsączyć na ściereczce.
- KROK 6 Tak przygotowane boczniaki ułożyć na półmisku, podawać z cząstkami cytryny i dipem serowym, dekorując gałązkami rozmarynu.