

## PORY SMAZONE W CIESCIE NALESNIKOWYM



### KATARZYNA152



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>por</b>	1 kg
<b>mąka</b>	200 g
<b>jajko</b>	2 szt
<b>mleko</b>	150 ml
<b>cukier</b>	
<b>sól</b>	
<b>oliwa</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pory oczyszczyć, pokroić na kawałki długości 10 cm, dokładnie opłukać i osuszyć wrzątkiem i gotować 5 minut, odcedzić, osuszyć i obtoczyć w mące. pozostałą mąkę wymieszać z mlekiem i jajkami. ciasto doprawić solą oraz szczyptą cukru i odstawić na 15 min. pory zanurzyć w cieście i smażyć na złoty kolor ze wszystkich stron...SMACZNEGO!!