

Boczniaki w cieście



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczniaki	50 dkg
śmietana 12%	1/2 szklanki
jajko	
mąka	1/2 szklanki
olej do smażenia	1 szklanka
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczniaki umyć i odłożyć do osączenia na papierowym ręczniku, blaszkami do dołu. W miseczce roztrzepać jajko ze śmietanką, mąką i szczyptą soli. Powycinać resztę trzonków z grzybów, gdyż są bardzo twarde. Kapelusze grzybów maczać w cieście i smażyć na rozgrzanym oleju na złocisto. Osączać na papierowym ręczniku i posypywać solą i pieprzem. Podawać potraw na gorąco.