

Farsz pieczarkowy do uszek



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg pieczarek	0,5-0,75
kawałek pora ok. 10 cm	1
garści suszonych grzybów - użyłam krajanki z podgrzybków	2
sól, pieprz mielony	do smaku:
Bułka tarta klasyczna Prymat	2
żółtko jajek	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby suszone zalać ciepłą wodą i odstawić, najlepiej na całą noc - następnie ugotować (ok. 30 min), odcedzić, drobno posiekać. Pieczarki oczyścić, zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Pora oczyścić dokładnie, wypłukać, posiekać w cieniutkie półplasterki. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić pora i pieczarki, smażyć mieszając aż odparuje całą wodą. Pod koniec dodać posiekane podgrzybki, doprawić farsz solą i pieprzem. Wystudzić. Dodać bułkę tartą aby wchłonęła ew. resztę płynu i żółtko, dokładnie wymieszać.