sznycle z boczniaków

PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczniaki	30 dkg
jaja	2
olej	5-6 łyżki
sól	
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

boczniaki umyć,wyciąć twarde nóżki,ułożyć na papierowej ściereczce blaszkami do dołu.jajka roztrzepać z kilkoma łyżkami wody.kapelusze grzybów namoczyć w jaju,następnie w bułce tartej.gdyby pobierka niezbyt dokładnie przywierała-czynność powtórzyć.na patelni rozgrzać olej,smażyć boczniaki na rumiano,w czasie smażenia posolić.podawać gorące,z ziemniakami z wody lub pieczywem.