

## grzyby panierowane



**PAWEL007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

- mleko**                      szklanka
- mąka**
- jajko**
- sól, pieprz**
- olej do smażenia**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapelusze grzybów zalać na noc mlekiem połączonym z taką samą ilością wody.następnego dnia grzyby ugotować w tej zalewie,uzupełniając je ilością-jeśli trzeba-woda.miękkie kapelusze dobrze odsączyć na sicie,osuszyć,oprószyć solą i pieprzem,panierować w mące,roztrzepanym jajku i bułce tartej.smażyć z obu stron na mocno rozgrzanym oleju.od razu podawać.