

Grzyby w cieście piwnym



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	3 szt
mąka	30 dag
piwo jasne	1 szklanka
majeranek, sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
borowiki	1/2 kg
opieńki	1/2 kg
pieczarki	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, opłukać, osączyć z wody. Z piwa, żółtek, maki przygotować ciasto i przyprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Ciasto powinno mieć konsystencję ciasta naleśnikowego. Białka ubić na pianę, dodać do ciasta i wymieszać. Osączone grzyby zanurzać w cieście smażyć w głębokim naczyniu (może być rondel) na mocno rozgrzanym tłuszczu. Podawać na ciepło z ziemniakami lub frytkami.