racuchy pieczarkowe



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	25 dkg
mąka	3 łyżki
białko	2
woda letnia	
sól, pieprz	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pieczarki oczyścić,umyć i osuszyć na papierowym ręczniku.mąkę rozprowadzić paroma łyżkami wody,doprawić solą i pieprzem,ostrożnie wymieszać z ubitą na sztywną pianę z białek.w naczyniu do głębokiego smażenia rozgrzać tłuszcz.pieczarki zanurzać w cieście,wkładać do gorącego tłuszczu i smażyć na złoty kolor.podawać z ostrym sosem pomidorowym,z dodatkiem posiekanej bazylii.