

Rydze nadziewane



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rydzy	1 kg
cebuli	2 szt.
koperku	1 pęczek
masła	1 łyżka
jajek	4 szt.
mozzarelli	10 dag
Przyprawa uniwersalna kucharek., pieprz, majeranek	do smaku
mąki krupczatki	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, umyć i osuszyć. Odłożyć duże, zdrowe rydze o zagiętych brzegach. Odciąć ogonki. Pozostałe (drobniejsze) grzyby i ogonki od tych dużych pokroić w drobną kostkę i przełożyć do naczynia. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozpuścić masło, dodać cebulę i podsmażać, aż się lekko zarumieni. Ostudzić i dodać do pokrojonych grzybów. Koper posiekać i również dodać do grzybów. Wbić 2 jajka, dodać startą mozzarellę, przyprawić vegetą, pieprzem i majerankiem. Wymieszać. Tak przygotowanym farszem napełnić rydze. Każdy nadziany kapeluszek zanurzyć w roztrzepanych jajkach, następnie w mące krupczatce i smażyć na rumiany kolor z obydwu stron.