

Pieczarki z jajkiem



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarek	25 sztuk
jajek ugotowanych na twardo	3 sztuki
cebuli	1 sztuka
sól, pieprz	do smaku
mleko	1 łyżka
masła	1 łyżka
olej	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
jajko	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć. Jeśli potrzeba obrać. Oderwać nóżki i drobno je pokroić. Pokroić też 5 całych pieczarek. Pokrojone pieczarki i nóżki podsmażyć na maśle po uprzednim odparowaniu. Odstawić do ostygnięcia. Jajka rozkruszyć widelcem w miseczce, skroić cebulę i połączyć z usmażonymi pieczarkami. Farsz doprawić solą i pieprzem. Na kapelusze pieczarek nakładać farsz lekko dociskając. 2 duże jajka roztrzepać z łyżką mleka. Faszzerowane pieczarki panierować w jajku i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu 10 - 15 minut na wolnym ogniu.