

Pory Panierowane



PSYCHOLICIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

porów	200 g
mąki	3 g
mleko	10 ml
Bułka tarta klasyczna Prymat	
cukier	
sól	
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory oczyścić ze zbędnych liści, umyć dokładnie (odchylając liście) i ugotować w małej ilości wody z dodatkiem soli i szczyptu cukru. Ugotowane pory osączyć, wystudzić, oprószyć pieprzem ziołowym i mąką. Jajka rozmieszać z mlekiem i mąką. Pory panierować i smażyć na rozgrzanym tłuszczu.)

Polecam:):)