

## Grzyby smażone



### NERO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>mleko</b>                        | 1 szklanka |
| <b>mąka</b>                         | 5 dag      |
| <b>jajko</b>                        | 1 sztuka   |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 5 dag      |
| <b>masło</b>                        | 10 dag     |
| <b>grzyby suszone</b>               | 10 dag     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby sparzyć gorącą wodą i starannie umyć. Namoczyć w mleku rozcieńczonym wodą i pozostawić na 1 godz. Ugotować je do miękkości, a następnie odcedzić. Osączone grzyby panierować w mące, rozmąconym jajku i bułeczce smażyć z obu stron na rozgrzanym maśle na kolor rumiany.