

pory gotowane z bułeczką



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pory	1 kg
sól i pieprz	do smaku
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 razowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Od pory odcinamy liście .Układamy w pęczki po kilka sztuk zawijamy nitką gotujemy w wodzie z dodatkiem cukru .Uważać żeby nie rozgotować .Ugotowane pory układamy na talerzu .Na masło kładziemy tartą bułkę i smażyemy .Polewamy pory bułeczką z masłem i solimy.