

Pieczarki nadziewane cebulą i natką



SYLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	10 dag
jajko	2 szt
pieprz, sól	do smaku
pieczarki	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pieczarki umyć i oddzielić kapelusze od trzonów. cebule kroimy w kostkę i podduszamy. Dodajemy posiekane trzony pieczarek i natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem. i napęlić tym farszem kapelusze pieczarek. Później panierować pieczarki w jajku i tartej bułce. i smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu z obu stron aż do zarumienienia.