

www.SztukaKulinarna.pl

Boczniak smażony a la schabowy

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
5	szt	boczniak	
4	łyżki	mąka pszenna	
2	szt	jajko	
4	łyżki	startej bułki	
3	łyżki	masło	
2	szklanka	mleko	
		sól, pieprz.	

Przepis Kapelusze umyć, namoczyć kilka minut w mleku, posolić i przyprawić pieprzem. Po 15 min. obtaczać z obu stron w mące, następnie w roztrzepanych jajkach, panierować w bułce. Smażyć na gorącym tłuszczu na rumiano z obu stron. Potem na małym ogniu dosmażyć jeszcze 10 min. Składniki

5 dużych kapeluszy boczniaka, 4 łyżki mąki, 2 jajka, 4 łyżki startej bułki, 3 łyżki masła, 2 szkl. mleka, sól, pieprz.