

www.SztukaKulinarna.pl

Boczniaki a la schabowy

ilość porcji **6** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	boczniak	
2	szt	jajko	
2	łyżki	Vegety	
		tarta bułka,tłuszcz.	

Przepis Kapelusze umyć pod bieżącą wodą, większe kapelusze przy trzonie zbić młotkiem. Jajka rozbić z wegetą, grzyby obtaczać w jajku i w bułce, smażyć na gorącym tłuszczu na rumiano jak schabowe. Składniki

8 - 12 kapeluszy boczniaka,2 jajka,tarta bułka,2 łyżeczki vegety,tłuszcz.