

www.SztukaKulinarna.pl

Boczniaki panierowane

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
800	gram	boczniak	
100	gram	jajko	
150	gram	mąka pszenna	
		tartej bułki	
		sól, pieprz, tłuszcz do smażenia.	

Przepis Boczniaki dokładnie opłukać, jeżeli są bardzo duże, to pokroić je na kawałki 6x6 cm. Wyrównać brzegi połamanych grzybów. Osuszyć grzyby, układając je blaszkami do dołu. Osuszone grzyby panierować kolejno w mące, jajkach roztrzepanych z 1 łyżką wody i na koniec w tartej bułce. Smażyć grzyby na rozgrzanym tłuszczu z obu stron, gdy się zrumienią, zmniejszyć ogień i dosmażyć jeszcze po 3 - 4 min. z obu stron. Zdjąć z ognia, doprawić solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami puree. W ten sam sposób można przygotować rydze i duże pieczarki. Składniki

800 g boczniaków, 2 jajka, 100 g mąki, 150 g tartej bułki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia.