

www.SztukaKulinarna.pl

Grzyby panierowane smażone

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	kapeluszy borowików	
2	szt	jajko	
2	łyżki	mąka pszenna	
2	łyżki	tartej bułki	
		sól, pieprz, tłuszcz do smażenia.	

Przepis Grzyby oczyścić, umyć i osuszyć. Włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować przez ok. 10 min. Odcedzić (wywar można wykorzystać do przyrządzenia zupy), otaczać w mące, oprószyć solą i pieprzem, maczać w roztrzepanych jajach, a następnie otaczać w tartej bułce. Smażyć wkładając na patelnię z rozgrzanym tłuszczem, po czym wstawić na chwilę do piekarnika. Podawać ułożone na półmisku, ozdobione listkami sałaty, z surówką. Składniki

50 dkg kapeluszy borowików, 2 jaja, 2 łyżki mąki, 2 łyżki tartej bułki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia.