

www.SztukaKulinarna.pl

Grzyby zapiekane I

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	grzybów prawdziwków lub maślaków	
2	łyżki	smalec	
3	łyżki	mąka pszenna	
1	szklanka	mleko	
2	szt	żółtko	
5	łyżki	ser żółty	sól, pieprz.

Przepis Umyte i oczyszczone grzyby osączyć i odkrajać trzony. Kapelusze włożyć do wrzącej osolonej wody, gotować 5 min., odcedzić, a następnie otoczyć w mące (1 łyżka) i obrumienić na patelni z rozgrzanym tłuszczem. Osolić, oprószyć pieprzem i ułożyć w żaroodpornym półmisku. Pozostałą mąkę rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnego mleka, podgrzewać mieszając i wlewając stopniowo pozostałe mleko. Gdy zawrze, odstawić, zaciągnąć żółtkami, wymieszać z utartym serem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowanym sosem zalać grzyby i zapiec w nagrzanym piekarniku, tak by powierzchnia lekko się zrumieniła. Podawać jako samodzielną potrawę z dodatkiem pieczywa. Składniki

1 kg grzybów prawdziwków lub maślaków, 2 łyżki smalcu, 3 łyżki mąki, 1 szkl. mleka, 2 żółtka, 5 łyżek ostrego utartego sera, sól, pieprz.