

www.SztukaKulinarna.pl

Kapelusze borowików panierowane

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|-----|-----------------------------------|---------------|
| 8 | szt | pieczarki | ew. pieczarek |
| 1 | szt | jajko | |
| | | sól, pieprz, mąka | |
| | | bułka tarta, tłuszcz do smażenia. | |

Przepis Kapelusze oczyścić, sparzyć opłukać z pianki, osolić, posypać pieprzem. Jajko roztrzepać, mąkę i bułkę wysypać na oddzielne talerzyki. Obtaczać po kolei każdy kapelusz w mące, jajku i bułce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Wspaniale smakują z ziemniakami puree, posypane koperkiem. Idealnie również smakują podane jako przekąska np. do piwa.

Składniki

8 dużych kapeluszy borowików (ew. pieczarek), sól, pieprz, mąka, jajko, bułka tarta, tłuszcz do smażenia.