

## www.SztukaKulinarna.pl

### Pieczarki faszerowane

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
35	dkg	pieczarki	
10	dkg	cebula	
2	łyżki	tartej bułki	
10	dkg	tłuszczu	
3	łyżki	mąka pszenna	
2	szt	jajko	
		pół pęczka kopru	
		sól, pieprz	

Przepis Pieczarki umyć, wyciąć trzony, które należy posiekać i przesmażyć z cebulą. Kapelusiki pieczarek osolić i oprószyć mąką. Do posiekanych trzonów dodać siekany koper, jajo, tartą bułkę i przyprawić do smaku. Napełniać farszem kapelusiki pieczarek, maczać w roztrzepanym jajku i tartej bułce i następnie smażyć na tłuszczu. Po usmażeniu, przykryć na chwilę pokrywą, aby wewnątrz nie były surowe. Składniki

35 dkg pieczarek (średniej wielkości), 10 dkg cebuli, 2 łyżki tartej bułki, 10 dkg tłuszczu, 3 łyżki mąki, 2 jaja, pół pęczka kopru, sól, pieprz.