

## www.SztukaKulinarna.pl

### Smardze w cieście naleśnikowym

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	grzyby	
1	szklanka	mleko	
1	łyżki	olej roślinny	
200	gram	mąka pszenna	
2	szt	jajko	
		sól, odrobina utartej	
		gałki muskatołowej	

Przepis Oczyszczone kapelusze sparzyć, odsączyć, osuszyć. Ciasto naleśnikowe nie za gęste przygotować z 2 jaj, 1 szkl. mleka, łyżki oleju i ok. 200 g mąki. Sól wymieszać z gałką i posypać kapelusze smardzów. Kolejno zanurzać w cieście i smażyć na złoto w mieszance oleju i masła. Składniki

1 kg Smardze (tylko kapelusze), mleko, jaja, mąka, sól, odrobina utartej gałki muskatołowej, olej i masło do smażenia.