
Pieczarki faszerowane

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1309 razy.

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

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. Napełnić 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD