
Grzyby smażone

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1306 razy.

Kuchnia włoska

400 g borowików

1 jajko

30 g mąki

50 g tartej bułki

20 łyżek oliwy z oliwek do smażenia

sól

Grzyby starannie oczyścić , umyć i osuszyć . Ogonki pokroić wzdłuż na 2-3 części. Kapelusze grzybów i ogonki obtaczać w mące, następnie zanurzać w roztrzepanym i posolonym jajku, a na koniec obtaczać w tartej bułce. Tak przygotowane grzyby smażyć na bardzo gorącej oliwie przez 10 minut. Podawać gorące, posolone do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD