
Grzyby panierowane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2735 razy.

15 dag grzybów suszonych (lub 50 dag świeżych),

5 dag mąki,

2 szklanki mleka,

2 jaja,

7 dag bułki tartej,

1/4 szklanki oleju,

sól, pieprz

Grzyby umyć i namoczyć w mleku na kilka godzin. Następnie ugotować w lekko osolonej wodzie, dobrze osączyć. Grzyby panierować i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>