
Smażone grzyby suszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2505 razy.

16 kapeluszy suszonych prawdziwków średnicy 3-4 cm.,

3 szklanki mleka,

2 jajka,

1/2 szklanki bułki tartej,

4 łyżki mąki,

natka pietruszki,

olej do smażenia,

sól.

Grzyby dokładnie umyć , zalać osolonym mlekiem i pozostawić do namoczenia na 6-8 godz. Następnie wyjąć z mleka, zalać lekko osoloną wodą i gotować do miękkości. Odcedzić , ułożyć na deseczce i przycisnąć drugą deseczką. Jajka roztrzepać z 2 łyżkami wody i lekko posolić . Na dwóch talerzykach przygotować mąkę i bułkę tartą. Grzyby obtaczać najpierw w mące, następnie w jajku i bułce. Smażyć na gorącym tłuszczu z obu stron na rumiano. Podawać gorące przybrane natką pietruszki.