

Pieczarki panierowane

Przepis dodany przez użytkownika ds



Bardzo szybka przystawka na ciepło.

Czas przygotowania: 15 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pieczarki (małe) - 20 dag
- Jajka - 2 szt.
- Bułka tarta do panierowania -
- Pieprz i sól -
- Olej do smażenia - 1/2- 1 l

Etapy przyrządzania:

- 1.** Umyte pieczarki osuszamy, obtaczamy w rozmaconych jajkach z solą i pieprzem, następnie w bułce tartej. Wrzucamy na rozgrzany olej. Pieczarki muszą być swobodnie zanurzone w oleju. Smażymy 5 minut.

Jak podawać?

Pieczarki można podawać same lub w towarzystwie sosów ziołowego lub majonezowego.