



przepisy.pl

Panierowane prawdziwki

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- pieprz
- bułka tarta - 1 szklanka
- sól
- mleko - 2 szklanki
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 0.5 szklanek
- masło - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- śmietanka - 3 łyżki
- suszone kapelusze prawdziwków - 16 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone grzyby zalej mlekiem i zostaw na noc. Na drugi dzień ugotuj do miękkości.
2. Jajka rozkłóć ze śmietanką.
3. Kapelusze oprósz solą i pieprzem, obtaczaj w mące, zanurzaj w jajku i panieruj w bułce tartej.
4. Rozgrzewaj po łyżce masła i partiami wkładaj panierowane grzyby, smaż z obu stron na złoto.
5. Wyłóż na półmisek i obłóż kawałeczkami pozostałego masła udekoruj listkami natki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl