

Pieczarki w cieście

data aktualizacji: 2020.08.26 autor: Redakcja



Składniki :

- 400 g pieczarek
- 3 jajka
- 50 g żółtego sera
- 1/2 łyżeczki oregano
- 3 płaskie łyżki mąki

- szczypta soli i pieprzu
- 5 łyżek bułki tartej

Przygotowanie:

Do miseczki wbijamy jajka, dodajemy mąkę, przyprawy, starty ser. Całość mieszamy trzepaczką lub mikserem do uzyskania gęstego ciasta.

Pieczarki obieramy, odcinamy ogonki, namaczamy w cieście.

Następnie obtaczamy w bułce tartej.

Pieczarki smażymy na rozgrzanym oleju. Ważne, aby oleju było troszkę więcej, pieczarki muszą w nim lekko pływać. Na końcu przekładamy je na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym. Po odsączeniu podajemy. Możemy posypać natką pietruszki i podawać z majonezem, ketchupem (w osobnych miseczkach).

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36680-pieczarki-w-ciescie>