

Serowe pieczarki

data aktualizacji: 2021.01.01 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

Wykonanie:

Do miski 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 głębokim oleju. Przekładamy je na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym do odsączenia z tłuszczu.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37742-serowe-pieczarki>