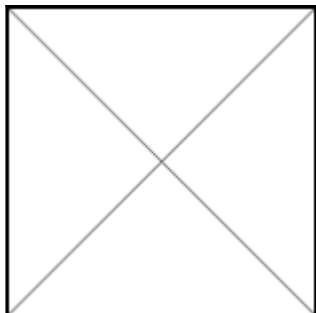




Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Opiekanki z grzybów

Opiekanki z grzybów można podawać z ziemniakami, kaszą, makaronem, z dodatkiem różnych sosów i surówek z warzyw.

Składniki:

- świeży grzyb, 50 dag
- tłuszcz, 10 dag
- cebula, 5 dag
- czerstwa bułka, 2 dag
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- natka pietruszki, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać. Grzyby świeże oczyścić, opłukać i udusić z cebulą na części tłuszczu; grzyby suszone umyć ugotować w niewielkiej ilości wody z cebulą i odcedzić. Bułkę namoczyć w mleku lub w wodzie. Uduszone grzyby i odciśniętą bułkę zemiać w maszynce, dodać jajko, sól, pieprz, posiekaną natkę pietruszki oraz część tartej bułki i dokładnie wymieszać. Z masy uformować okrągłe placki grubości 1 cm, obtoczyć w tartej bułce i smażyć na gorącym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Można na nie przeznaczyć grzyby twardsze, które podane w całości i większych kawałkach są mniej smaczne (np. kurki).

