



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Maślaki panierowane

Dla miłośników zbierania grzybów

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- olej, 0.3 szkl.
- mielony pieprz, 8 szczypta
- sól, 8 szczypta
- bułka tarta , 0.5 szkl.
- mąka , 3 łyżk.
- jajka, 1 szt.
- kapelusz grzyba, 8 szt.

Sposób przygotowania:

Maślaki oczyścić, odciąć nóżkę, zdjęć z kapelusz skórę. Przyprawić solą i pieprzem wg własnego uznania. Opruszyć mąką, zamoczyć w roztrzepanym jajkiem, potem obtoczyć bułką tartą. Smażyć w rozgrzanym oleju. Smacznego

