



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Kotlety z suszonych grzybów

Alternatywa zwykłych kotletów

Składniki:

- suszony grzyb, 8 szt.
- mleko 2,0 % , 0.25 l
- jajka, 1 szt.
- mąka , 1 dag
- bułka tarta , 2 dag
- tłuszcz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Grzyby (bez ogonów) dokładnie umyć, namoczyć na kilka godzin w mielcu i ugotować w mleku, w którym były moczone. Gorące grzyby ułożyć na deseczce i przyłożyć drugą deseczką, by się rozplaszczyły. Gdy ostygną, osuszyć, posolić, obtoczyć w mące, zanurzyć w rozbitym jajku i obtoczyć w tartej bułce. Smażyć na gorącym tłuszczu na rumiano, z obu stron. Podawać z surówką z jarzyn.

