

pieczarki panierowane w zalewie octowej



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8597**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kg pieczarek najlepiej nie za dużych
- 2-3 jajka
- bułka tarta, liść laurowy, 3 ziele angielskie, 1 cebula
- Zalewa:
 - 1,5 litra wody
 - 1 szkl octu
 - 3 łyżki cukru
 - 1-2 płaskie łyżki soli
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 pieczarki obrać. W garnuszku półlitrowym pokłócić jajka, do miseczki nasypać bułkę tartą. Wbić widelec w ogonek pieczarki i zamoczyć z jajku, a następnie w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Usmażone pieczarki przełożyć do naczynia, w którym będą się marynować. Do słoik dodać pokrojoną w plasterki cebulę, liść laurowy i ziele angielskie.

Twoje notatki do przepisu: