

Pieczarka w sosie naleśnikowym w zalewie słodko-kwaśnej

Składniki

- 1 kg pieczarki małej wielkości
- 6 jaj
- 0,5 kg mąki
- 0,5 litr mleka
- 1 litr oleju
- wegeta, pieprz, magda do smaku

Przygotowanie

Opłukać pieczarki, posypać przyprawami, po godzinie przygotowujemy ciasto naleśnikowe, pieczarki obtaczamy w cieście i wrzucamy na głęboki olej, pieczemy na małym ogniu do uzyskania złotego koloru

Przygotowanie zalewy

- 5 szklanek wody
- 1 szklanka octu
- 1,5 szklanki cukru
- 2 łyżki soli
- 2 pokrojone cebule

Zalewę przegotować i dodać do niej usmażone pieczarki. Gotowe do spożycia następnego dnia.