

Kapelusze grzybowe z nadzieniem mielonym

składniki

2 kg. pieczarek – kapeluszy,
½ kg mięsa mielonego – doprawionego
½ kg. bułki tartej
3 jajka
sól, pieprz, wegetta
łuszcz do smażenia

przygotowanie

Pieczarki umyć wydrążyć trzonki doprawić przyprawami. Wypełnić środek pieczarki mięsem mielonym. Później obtoczyć w jajku i nałożyć panierkę. Smażyć na gorącym tłuszczu z obydwóch stron na złoty kolor.