

Pieczarki w zalewie

Składniki:

2 kg pieczarek
3 jajka
mąka i bułka tarta do panierowania
olej do głębokiego smażenia
zalewa:
2 l wody
5 cebul pokrojonych w plastry
6 łyżek cukru
2 łyżki vegety
2 łyżki oleju
1 szklanka octu
1 łyżka soli
200 ml przecieru pomidorowego
1 łyżka ziela angielskiego,
kilka liści laurowych

Przygotowanie:

Składniki zalewy zagotować. Umyte pieczarki obtoczyć w mące, jajkach i bułce tartej. Usmążyć na oleju. Usmażone pieczarki zalać ciepłą zalewą i wstawić do lodówki.