

PRZEKĄSKA PIECZARKOWA

Stowarzyszenie Kobiół Wiejskich
"ROZDRAŻEW"
ul. Sportowa 2
63-708 ROZDRAŻEW
NIP 6211808908, Regon 301763191

SKŁADNIKI:

1kg średnich pieczarek
bułka tarta
2cebule
3-4ogórki konserwowane
2jajka
olej
vegeta

ZAŁEWA:

4szkl wody
12łyżek octu
6łyżek cukru
6łyżek keczupu
20dag koncentratu
łyżka soli
pieprz
ziele angielskie ,listek laurowy

Pieczarki oczyszczamy, odcinamy nóżki zanurzamy w roztrzepanych jajkach z vegetą ,obtaczamy w bułce i

smażymy na oleju na złoto

Składniki zalewy zagotować

W miseczce układać: pieczarki, pokrojoną surową cebulę, pieczarki, pokrojony ogórek w plasterki.

Zalać całość gorącą zalewą. Doskonale smakuja na drugi dzień.

Stowarzyszenie Kobiół Wiejskich
"ROZDRAŻEW"
ul. Sportowa 2
63-708 ROZDRAŻEW
NIP 6211808908, Regon 301763191