

Pieczarki faszerowane szpinakiem i smażone na głębokim tłuszczu + placki ziemniaczane.

składniki:

1. paczka pieczarek
2. szpinak
3. panierka (bułka tarta)
4. 3 jajka
5. sól, pieprz
6. czosnek
7. olej
8. ketchup
9. majonez

sposób przygotowania:

1. myjemy pieczarki w zimnej wodzie
2. ucinamy ogonek tak aby został sam kapelusik
3. wydrążamy pieczarkę
4. szpinak podsmażamy na patelni (kropelka oleju)
5. do szpinaku dodajemy drobno pokrojony czosnek
6. następnie przyprawiamy szpinak solą i pieprzem
7. do wydrążonych pieczarek wkładamy szpinak
8. pieczarki nafaszerowane szpinakiem obtaczamy w jajku a później w bułce tartej
9. następnie pieczarki smażymy w głębokim oleju (frytkownica, patelnia lub głęboki garnek)
10. robimy sos dodajemy ketchup i majonez i mieszamy
11. gotowe danie podajemy na ciepło.

placki ziemniaczane :

- 6 - 7 ziemniaków
- 3 – 4 łyżki mąki
- 1-2 jaja
- sól
- pieprz

Ziemniaki tradycyjnie ścieramy na tarce, dodajemy mąki i jajka/jajko. i mieszamy. Dodajemy sól i pieprz, ewentualnie trochę przyprawy do ziemniaków i odlewamy nadmiar wody.

Następnie nalewamy na patelnię trochę oleju, poczekamy aż się trochę rozgrzeje i smażymy na niej nasze ziemniaczane placki. Musimy tylko uważać na olej i pamiętać żeby nie były one za grube, bo będą surowe w środku

Damian Piaskowski