ŠAMPINJONI KAŽOKĀ NO HUGO

Fantastiski, vienkārši, gardi!!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

500 grami svaigu šampiņjonu
Kažokam: milti, 2 olas, rīvmaize
Cepamā eļļa

Pieeja:
Rūpīgi notīriet sēnes. Ja vēlaties lai sēnes būtu smuki apaļas, apgrieziet kātiņus.
Apviļājiet sēnes vispirms miltos, tad sakultās olās ar nedaudz piena un Sali, visbeidzot rīvmaizē.
Rīvmaizi izberu lielākā traukā, lieku tur visas sēnes un tad uzmanīgi apmaisu visu reizē – ta praktiskāk un ātrāk.
Lēnām apcepiet no visām pusēm pietiekamā daudzumā karstas eļļas.
GATAVS!!

Ideāli sader kopā ar kartupeļu biezeni. Gatavoju arī kā piedevu gaļas ēdieniem. Bet galvenais papildinājums ir pašgatavotā Tatār mērcīte, kuras recepti atradīsiet te mājaslapā.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo