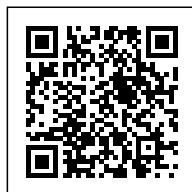




VYPRÁŽANÉ ŠAMPIŇÓNY OD HUGA





Fantastické, jednoduché, šľavnaté, chutné bezmäsité jedlo!
Už len veľa Tatárskej omáčky a môžete podávať.



Budete potrebovať: (na 4 porcie)
500 gramov čerstvých šampiňónov
troj obal: hladká múka, 2 vajcia, strúhanka
olej na vysmážanie

Postup:

Príprava je veľmi rýchla a jednoduchá.

Šampiňóny dôkladne očistite. Ja šupu z nich neodlupujem, obalujem v troj obale celé.

Obaľte najskôr v hladkej múke, potom vo vajíčku s trochou mlieka a soli. Na koniec obaľte v strúhanke. Ja nerobím po jednom. Strúhanku dajte do väčšej misy, postupne do nej dajte všetky šampiňóny a spolu dôkladne premiešajte. Je to rýchle a praktické.

Vysmážajte pomaly v dostatočnom množstve rozpáleného oleja.

HOTOVO!

Podávajte so zemiakovou kašou alebo hranolkami. Nazabudnite na veľa Tatárskej omáčky!

Recept na domácu Tatarku nájdete na webe.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo