

FASZEROWANE BUŁECZKI

Autor: **koka333**Przepisów: **30** Ocena: **119**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- okrągłe bułki średniej wielkość, 10 szt
- pieczarki, 500g
- ser żółty, 250g
- cebula, 2 średnie
- masło
- vegeta, pieprz
- jajka, 2 szt
- mleko
- Bułka tarta
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w drobną kosteczkę i zeszklić na oleju.
- 2 Pieczarki zetrzeć na tarce o grubych oczkach i dodać do cebuli.
- 3 Dusić razem do momentu, aż odparuje nadmiar wody.
- 4 Przyprawić do smaku vegetą i pieprzem.
- 5 Do uduszonych pieczarek dodać ser utarty na tarce o dużych oczkach i wszystko razem wymieszać.
- 6 Bułki przeciąć na pół i wydrążyć z nich środki.
- 7 Tak przygotowane bułki posmarować masłem, napełnić farszem i i "złożyć" aby z powrotem przypominały całą bułkę.
- 8 Tak przygotowane bułki obtoczyć w jajku z mlekiem a następnie w bułce tartej.
- 9 Smażyć je na głębokim tłuszczu, aż się zrumienią.
- 10 Podawać z barszczem czerwonym.
- 11 Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: