

Grzyby jak ryby

Autor: **asiunia54**Przepisów: **37** Ocena: **374**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- średniej wielkości pieczarki, 1 kg
- średnia cebula, 3 szt
- ogórki konserwowe, 3 szt
- Jaja, 2 szt
- sól; pieprz
- olej
- Bułka tarta
- vegeta czerwona
- woda, 4 szkl
- ocet, 12 łyżek
- cukier, 6 łyżek
- keczup, 6 łyżek
- koncentrat, 1 słoik
- sól, 1 łyżka
- pieprz ziarnisty
- ziele angielskie
- liść laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Kapelusze pieczarek odcinamy od nóżek. Kapelusze panierujemy w roztrzepanym jajku przyprawionym vegetą, solą i pieprzem oraz bułce tartej. Smażymy na gorącym oleju na złoty kolor. Cebulę kroimy w plastry. Ogórki również kroimy w plasterki.
- 2 Z 4 szkl wody, 12 łyżek octu; 6 łyżek cukru, 6 łyżek keczupu; koncentratu; 1 łyżki soli; pieprzu ziarnistego; ziela angielskiego i liścia laurowego gotujemy zalewę. W misce układamy warstwami: smażone pieczarki, cebule; smażone pieczarki ogórki konserwowe.
- 3 Danie zalewamy gorącą zalewą, a gdy wystygnie wstawiamy do lodówki.
- 4 Jeśli wolimy zalewę mniej octową, można zmniejszyć ilość octu do 6-8 łyżek.

Twoje notatki do przepisu: