

Smažené portobello

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- žampion typu portobello 2 ks
- mléko 50 ml
- vejce 1 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- podravka 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- strouhanka 1 miska

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Žampiony očistíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. V misce rozmícháme mléko, vejce, mouku, podravku a pepř a na řídké těstíčko. jednotlivé plátky žampionů namáčíme do těstíčka a ihned obalujeme ve strouhance. Smažíme na rozpáleném oleji dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší.