

Peynirli Mantar Kzartmas



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-14**šampinjona
- **5 kašika**ribanog sira
- **2 kašike**brašna
- **1**jaje
- **malosoli**
- **iulje** za prženje

Priprema

"Dršku" ili stabljiku gljive pažljivo odstraniti, tako da ostane samo klobuk. Sjediniti ribani sir, jaje i brašno. Dodati malo soli, ukoliko sir nije dovoljno slan.

U manju tavu sipati ulje; zagrijati. Smjesom puniti klobuk gljive. Spuštati gljive u zagrijano ulje. Pržiti sa obje strane po par minuta.

Poslužiti tople šampinjone, kao predjelo ili prilog.

Savet