

Šampinjoni u sjemenkama



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šampinjona
- **100 g** miješanih sjemenki
- **1** jaje
- **30 ml** mlijeka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **300 ml** ulja
- **100 g** govsenih mekinja
- **100 g** kremastog sira

Priprema

Šampinjonima otkinuti peteljku. Jaje, mlijeko, malo soli i bibera dobro sjediniti. U zdjelicu sipati vodu, u tanjur ovsene mekinje (može i obično bijelo brašno), a u drugi tanjur sjemenke. Šampinjone prvo provuci kroz vodu, brašno, umuceno jaje i na kraju miješane sjemenke (susam, lan, suncokret).

Pripremljene šampinjone pržiti u dubljem ulju oko 5 do 6 minuta sa obje strane. Šampinjone stavljati na salvetu da se iscijede. Servirati uz kremast sir i celi paradajz. Ja sam koristila sir.

Savet

Ulje gdje su se pržili šampinjoni procijedite i sjemenke koristite za dekoraciju, kako su ukusne.