

Pory panierowane

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zdrowe i tanie danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- pory - 4 szt.
- jajka - 2 szt.
- bułka tarta - 5 łyżka(i)
- olej - 4 łyżka(i)
- żółty ser - 10 dag
- sól, pieprz -

Przydatne akcesoria:

naczynie żaroodporne

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pory umyć. Ugotować w całości w osolonej wodzie, aż będą lekko miękkie. Odcedzić, ostudzić, przeciąć wzdłuż. Jajka roztrzepać na talerzu. Pory zanurzać w roztrzepanym jajku, następnie w bułce tartej. Obsmażyć z obu stron na złoty kolor. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, posypać żółtym serem i zapiekać 10 minut.

Jak podawać?

na ciepło