



## Grzanki z pieczarkami

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

pieczarki - 10 szt.

cebula - 1 szt.

jajka - 2 szt.

masło - 1 łyżka

bułka tarta - 1 łyżka

posiekana natki pietruszki - 2 łyżka

chleb tostowy - 10 kawałek

mleko - 1 szklanka

tłuszcz do smażenia -

sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pieczarki umyć, osuszyć, wyciąć nóżki i posiekane podsmażyć razem z cebulą na rozgrzanym maśle. Lekko przestudzić i zmiksować lub przepuścić przez maszynkę. Dodać tartą bułkę, jajko, natkę pietruszki, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać. Farszem nappełnić kapelusze pieczarek, posypać tartą bułką, ułożyć na przygotowanej blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Zapiekać w temp 180 stopni około 10-15 minut. Każdą kromkę chleba zanurzyć w mleku wymieszanym z surowym jajkiem, obtoczyć w tartej bułce i usmażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu. Gorące grzanki wyłożyć na półmisek, ułożyć upieczone pieczarki i podawać.