




Podgrzybek opiekany w zalewie octowej


 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 10 porcji

Składniki:

podgrzybki - 2 kg	bułka tarta do panierowania - 500 g
jajka - 3 szt.	mąka pszenna do panierowania - 1 szklanka
mleko - 3/4 szklanka	olej do smażenia - 1 litr
sól i pieprz mielony - - do smaku	Zalewa: -
słodka papryka - 1 łyżka	woda - 5 szklanka
cebule - 2 szt.	ocet 10 % - 1 szklanka
marchewka pokrojona w plasterki - 1 szt.	cukier - 3/4 szklanka
liście laurowe - 2-3 szt.	sól - 1 łyżka
ziele angielskie - - kilka	

Dodatkowe info:

Moje ulubione grzyby to opiekane zalane zalewą octową. Grzybki bardzo dobre na różne imprezy okolicznościowe i nie tylko.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podgrzybki dokładnie oczyścić, obmyć pod bieżącą wodą, najlepiej pomóc sobie za pomocą gąbki. Następnie osuszyć na ręczniku. Jajka roztrzepać w misce dodając mleko, odrobinę soli, papryki słodkiej, pieprzu i dokładnie wymieszać. Do jednego naczynia wsypać mąkę, do drugiego tartą bułkę. Oczyszczone, umyte grzybki wkładać do mąki, następnie do jajka i do tartej bułki tak jak schabowe. Piec na oleju z obydwu stron. Upieczone grzybki włożyć po kilka do słoików, dodać obraną i pokrojoną w półksiężycę cebulę, liść laurowy, 2 ziarenka ziela angielskiego i po 2 plasterki marchewki.

Zalewa:

Składniki na zalewę zagotować. Gorącą zalewą zalać grzybki zakręcić słoiki i obrócić do góry dnem. Po godzinie można pasteryzować. Pasteryzować około 20 min.