



Очень быстрое и вкусное блюдо на скорую руку. Попробовав, не сразу поймёшь что это - на вкус как отбивная из мяса.

### **Ингредиенты:**

- грибы "Вешенка" - 300 г
- яйца куриные - 2 шт.
- мука - 0,5 ст. или чуть больше
- масло растительное
- соль
- перец

### **Приготовление:**

Для приготовления этого блюда понадобятся свежие грибы "Вешенка":



Грибы отделить от "ствола" - разобрать на "шляпки", промыть.



Приготовить кляр:



слегка взбить яйца, добавить соль, перец, воды примерно 0,5 ст. и муки столько, чтобы получилась консистенция сметаны.



Далее каждый гриб опускают в кляр - и на сковородку с разогретым растительным маслом.



Обжаривают с двух сторон до золотистого цвета, а затем на минуту-две накрывают крышкой, и грибы "Вешенка" в кляре готовы.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}