

לביבות פטריות



רכיבים

- סלסילות פטריות שמפיניון
- 1/2 2/1 זר בזיליקום קצוצים
- ביצה
- כפיות שמן קנולה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. שוטפים את הפטריות רק ברגע האחרון. במעבד מזון טוחנים את כל הרכיבים, מלבד השמן לטיגון, כמובן. אם העיסה שנוצרת נוזלית לגמרי, מוסיפים עוד פירורי לחם.
2. מחממים שמן במחבת, ובעזרת כף מכינים לביבות. הופכים רק כשהצד הראשון זהוב.
3. מגישים עם שמנת חמוצה, רוטב עגבניות קר או כתוספת.

20 דקות

4 servings 4