

Kapelusze z prawdziwków smażone w cieście

Czas przygotowania: ok. 2 godziny

Porcje: 12-16 placków

Składniki:

12-16 kapeluszy prawdziwków
1 jajko
1 szklanka mąki + 2-3 łyżki
3/4 szklanki piwa
1/2 łyżeczki tymianku
szczypta soli i pieprzu
olej do smażenia

Przygotowanie:

Grzyby namoczyć ok. 1h, dokładnie opłukać i ugotować 15-20 minut do miękkości. Jajko, szklankę mąki, piwo i przyprawy wymieszać w misce aż powstało jednolite ciasto.

Na patelni rozgrzać olej - powinno go być 2-3 cm wysokości tak by placki z grzybami mogły „pływać” i nie przywierały do dna.

Na talerzyk wysypać pozostałą mąkę, każdego grzyba lekko osuszyć, obtoczyć w mące a potem zanurzyć w cieście. Kłaść na rozgrzany olej i smażyć po 2-3 minuty z każdej strony aż będą rumiane. Podawać gorące.

Przepis na Świąta bez zgagi



CONTROLLOC Control® 20 mg Skład: 1 tabletkowa dojelitowa zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorowodnego).
Wskazania: Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.