Pieczone pieczarki

Składniki na 4 porcje:
- 600 g pieczarek,
- sól , pieprz,
- 200 g mąki,
- 3 jaja,
- dokładnie 1/4 l mleka,
- starta gałka muszkatołowa,
- 1 ząbek czosnku,
- smalec do smażenia ,
- po 1 pęczku bazylii, zielonej pietruszki i szczypiorku,
- 450 g jogurtu naturalnego ,
- sok z połówki cytryny.

Sposób wykonania:
Pieczarki umyć, osuszyć i odciąć trzon od kapelusza. Na talerz wysypać dokładnie 50 g mąki i obtoczyć w niej grzyby. Rozbić jaja ,oddzielić białko od żółtka, następnie żółtka zmieszać z mlekiem i resztą mąki. Ubić białka na sztywną pianę, dodać do uprzednio przygotowanej masy, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Obrać czosnek, wycisnąć, dodać do przygotowanej masy. We frytkownicy lub w garnku roztopić smalec. Pieczarki moczyć w cieście i smażyć porcjami na żółto-złoty kolor na rozgrzanym smalcu. Usmażone grzyby odsączyć z tłuszczu na bibule kuchennej i wstawić w ciepłe miejsce. Zioła opłukać pod bieżącą zimną wodą, otrząsnąć z wody i drobno posiekać . Jogurt zmieszać z sokiem cytrynowym i ziołami, dodać sól, pieprz i gałkę muszkatołową do smaku. Sos podawać do grzybów. Jako dodatek poleca się pieczywo lub tosty.

