

Hliva ako parížsky rezeň

Potrebuje:

- 8 klobúkov čerstvej hlivy
- soľ
- cestíčko
- tuk na vysmážanie

Cestíčko:

- vajíčko
- soľ
- mlieko
- hladkú múku

Príprava jedla:

Umyté a odkvapkané klobúky hlivy nasolíme po oboch stranách, obalíme v cestíčku a na tuku pod pokrievkou na miernom ohni vyprážame do zlatista. Vypráženú hlivu podávame so zemiakovou kašou alebo majonézovým šalátom.