

# Vyprážané karičkovo-bryndzové šampiňóny

## Potrebuje

- - 12 ks väčších šampiňónov
- - Vajcia podľa potreby
- - Hladká múka
- - Strúhanka
- - 2 ks Karička črievka
- - 200 g bryndza
- - Soľ podľa chuti

## Postup

Bryndzu zmiešame s vaječným žĺtkom a s Karička črievkami na hladkú plnku. Šampiňóny očistíme, nožičky vykrojíme a naplníme plnkou. Naplnené obalíme v múke, potom vo vajíčkach a nakoniec v strúhanke. Hotové vyprážame v oleji do zlatista. Ako príloha sú vhodné zemiaky alebo zeleninový šalát.  
Dobrá chuť!

---

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Tento recept nám posielal: | Dáša z Partizánskeho |
| náročnosť:                 | nízka                |
| čas:                       | 30                   |
| porcie:                    | 3                    |