



ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΝΙΤΣΕΛ

Υλικά

- Μανιτάρια του βουνού (ζαρκαδίσια ολόκληρα, πόρτο μπέλο του εμπορίου)
- Αβγό
- Αλεύρι
- Φρυγανιά τριμμένη

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα μανιτάρια και με τα δάχτυλά μας τα πιέζουμε ελαφρά για να ανοίξει λίγο η καμπύλη πλευρά τους. Ρίχνουμε λίγο αλάτι και πιπέρι, και τα περνάμε πρώτα από το αλεύρι, ύστερα από το αβγό και, τέλος, από την τριμμένη φρυγανιά. Βάζουμε τα μανιτάρια σε αντικολλητικό τηγάνι και τα "τηγανίζουμε" για να ροδίσουν καλά και από τις δύο πλευρές. Τα σερβίρουμε ζεστά, αφού τα πασπαλίσουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό. Τα συνοδεύουμε με πουρέ πατάτας και φρέσκια σαλάτα.

Μικρό μυστικό

Όταν έχουμε μαζέψει πολλά ζαρκαδίσια μανιτάρια, τα βάζουμε στην κατάψυξη, το καθένα χωριστά, σε σακούλες ψυγείου και τα μαγειρεύουμε χωρίς να τα ξεπαγώσουμε.