



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Pieczarki w cieście

Czas przygotowania: 1 godzina

Czas smażenia jednej partii : 5 minut

Liczba porcji: 900 g przekąski - do 50 sztuk


W 100 g :

Wartość energetyczna 200 kcal

Dieta: wegetariańska

Składniki

- 350-400 g mini piezarek lub też zwykłych, czy brązowych piezarek
- 5 dużych lub 6 małych jajek - około 200 g po robiciu
- 150 g sera mozzarella w kostce lub parmezanu
- 3 łyżki mąki pszennej np. uniwersalnej - około 60 g
- 140 g bułki tartej - niecała szklanka
- zioła i przyprawy: 3/4 płaskiej łyżeczki soli; pół płaskiej łyżeczki pieprzu; 1 płaska łyżka słodkiej papryki; 1 łyżeczka oregano; ew. szczypta ostrej papryki
- około 300 ml oleju roślinnego do smażenia

 Ukryj zdjęcia

Pieczarki w cieście z serem

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Jajka i ser wyjmij wcześniej z lodówki, by miały temperaturę pomieszczenia.

Z podanej ilości składników powinno wyjść około 900 gramów, czyli około 50 sztuk piezarek w cieście (szykowane z mimi piezarek).

Do usmażenia piezarek w cieście potrzebujesz również: głęboką patelnię lub mały garnek; cedzak do łowienia przekąski; ręcznik papierowy do osuszenia piezarek z tłuszczu.

Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna liczba kalorii, ponieważ Twoje składniki mogą mieć inną liczbę kalorii niż te, których użyłam ja. Zanim zaczniesz szykować piezarki w cieście, polecam najpierw przeczytać cały przepis, by przygotować się odpowiednio wcześniej do kolejnych etapów wykonania.

Pieczarki w cieście przepis



350-400 gramów pieczarek oczyścić i odetnij im ogonki. Użyłam mini pieczarek. Nie myłam ich, ale każdą sztukę obrałam ze skórki. W opakowaniu o wadze 350 gramów było około 50 różnej wielkości mini pieczarek. Można też śmiało sięgnąć po większe, zwykle pieczarki lub też po pieczarki brązowe. Należy je wówczas pokroić na kawałki podobnej wielkości. Moje nie miały więcej niż 3 cm.

Do miski wbij 5 dużych lub 6 małych jajek. Wsyp około 60 gramów mąki pszennej (może być też bezglutenowa mąka owsiana) oraz przyprawy: 3/4 płaskiej łyżeczki soli; pół płaskiej łyżeczki pieprzu; 1 płaska łyżka słodkiej papryki; 1 łyżeczka oregano; ew. szczypta ostrej papryki. Całość bardzo dokładnie wymieszaj na jednolity, gęstszy płyn. Raczej nie obędzie się bez miksera lub blendera. Na tarce, na najmniejszych oczkach zetrzyj też ser mozzarella z kostki lub też inny, ulubiony ser żółty o wadze około 150 gramów. Dodaj go do masy i wymieszaj. Dodatkowo warto jeszcze rozdrobnić tarty ser.

Do trzeciej miseczki wsyp bułkę tartą (dobrej jakości). Wystarczyła mi niecała szklanka bułki. Każdą pieczarkę maczaj w gęstym, serowym cieście (staraj się obkleić pieczarkę kawałkami sera), a następnie umieszczaj w miseczce z bułką tartą. Obtaczaj pieczarki w bułce, formuj w dłoniach i odkładaj na drewnianą deskę. W ten sposób przygotuj sobie wszystkie pieczarki.

Porada: Do bułki tartej można dodać dodatkowo bardzo drobno tarty parmezan w dowolnej ilości. Parmezan i bułkę należy wymieszać dokładnie, by uzyskać jednolicie sypką strukturę.

Przygotuj sobie mały lub średniej wielkości garnek albo patelnię z wysokimi rantami. Wlej do niego około 300 ml świeżego oleju roślinnego o wysokiej temperaturze dymienia. Zaczynij nagrzewać olej. Ustaw średnią moc palnika i cierpliwie czekaj, aż garnek z olejem nagrzej się do temperatury nie wyższej niż 165 stopni. Jeśli masz termometr cukierniczy, to gorąco polecam go użyć. Jeśli nie masz termometru, to koniecznie uzbrój się w cierpliwość i podgrzewaj olej na średniej mocy palnika przez kilka lub nawet kilkanaście minut. Olej będzie idealnie gorący, jeśli kawałek ciasta "rzucany" do oleju od razu wypłynie i zacznie się mocno smażyć. Ciasto może już ładnie skwierczeć przy temperaturze 140 stopni, więc nie tak łatwo jest zorientować się w temperaturze. Warto więc poczekać trochę dłużej lub zaopatrzyć się w termometr, który może się w przyszłości przydać przy smażeniu pączków lub faworków.

Gdy olej osiągnie temperaturę około 165 stopni, można zacząć smażyć pieczarki w cieście. W garnku umieść na raz tyle pieczarek (na jedną partię wybieraj pieczarki o podobnej wielkości), by mogły swobodnie się obok siebie smażyć. Po około 4-5 minutach (w zależności od wielkości) powinny być już gotowe do wyłowienia. W razie potrzeby przewracaj je na drugą stronę. Gotowe pieczarki w cieście wyławiaj po kilka na raz, najlepiej przy pomocy szerokiego, metalowego cedzaka i odkładaj na kawałek ręcznika papierowego. Od razu smaż kolejną partię.



W ten sposób usmaż wszystkie pieczarki w cieście. Prawidłowo przygotowane i usmażone w odpowiedniej temperaturze pieczarki prawie nie chłoną tłuszczu. Z zewnątrz są idealnie rumiane i chrupiące, zaś w środku aromatyczne i mięciutkie.

Pieczarki w cieście podawaj na ciepło lub po przestudzeniu. Świetnie smakują z domowymi sosami. Polecam sos czosnkowy, sos jogurtowy oraz sos barbecue.
Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

