



Τηγανητά μανιτάρια με κουρκούτι & μπαχαρικά

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 12-16 λεπτά
Χρόνος αναμονής: - λεπτά

Φυλάσσουμε τα μανιτάρια καλυμμένα στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

Υλικά:

200-250 ml νερό
400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κ.γλ. πάπρικα
½ κ.γλ. ρίγανη
1 κ.γλ. σκόνη σκόρδο
500 γρ. μανιτάρια πλευρώτους
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε ένα μπολ το νερό, την μισή ποσότητα από το αλεύρι, αλατοπιπερώνουμε πολύ καλά και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 2) Ανακατεύουμε σε βαθύ πιάτο, το υπόλοιπο αλεύρι, την πάπρικα, τη ρίγανη και τη σκόνη σκόρδο, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αφήνουμε στην άκρη.
- 3) Ρίχνουμε τα μανιτάρια στο κουρκούτι και μετά τα περνάμε από το στεγνό μείγμα, τινάζοντας τα ελαφρά.
- 4) Ζεσταίνουμε 2 δάχτυλα ηλιέλαιο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και μόλις κάψει καλά ρίχνουμε μέσα όσα μανιτάρια χωράνε. Τηγανίζουμε για 6-8 λεπτά, γυρνώντας συχνά τα μανιτάρια με μία λαβίδα. Μεταφέρουμε σε πιάτο με χαρτί κουζίνας και συνεχίζουμε το τηγάνισμα μέχρι να τελειώσουν τα μανιτάρια.

5) Σερβίζουμε με σκορδαλιά.