

Поховане печурке „паризјен“, на бечки начин, „орли“. Припремљене печурке за термичку обраду прелити са слатким млијеком (да се маринирају), извадити, посолити и панирати у брашно и јаја („паризјен“), брашно, јаја и презлу (на бечки начин) и орли масу (печурке „орли“). Орли маса се припрема на следећи начин: У посуду ставити жуманца, уље и пиво. Све лагано измијешати, а затим додати просијано брашно, па све и даље лагано мијашати. На крају у ову масу додати чврсто умућен шам од бјеланаца и лагано измијешати. Паниране печурке „паризјен“, на бечки начин или „орли“ поховати у загријаном уљу. Сервирати на овал са салвет – папиром, а могу се сервирати и на подлогу динстаног или куваног пиринча. Декорисати гранчицама першуна. Сос од мајонеза посебно служити.

Печурке у крем сосу. Очишћене и опране печурке сјећи на листиће. У одговарајућу посуду рестовати ситно сјечен црни лук а затим додати печурке. Када печурке омекшају посолити, побиберити, додати сенфа, милерама, бијелог вина, еспањола и сјецканог першуновог листа. Кратко прокувати. Сервирати на тањир или ватросталну здјелу. По жељи преко печурака се може сервирати пржено јаје на око.