

## Kotleciki bezmięsne



**GOSIA56**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>pieczarki</b>	50 dkg
<b>soczewica czerwona</b>	1 szkl
<b>szalotka</b>	2 szt
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>por</b>	1 kawałek
<b>jajko</b>	2 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>kasza manna</b>	2 łyżki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>czubrica zielona</b>	do smaku

#### dodatkowo

**Bułka tarta klasyczna Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Pieczarki ścieramy na tarce por kroimy drobno.
- KROK 2      Na patelni rozgrzewamy olej dodajemy cebulę i szalotkę pokrojoną w kostkę chwilę podsmażamy. dodajemy pieczarki z porem.

- KROK 3 Do uduszonych pieczarek dodajemy ugotowaną soczewicę studzimy
- KROK 4 Do zimnej masy dodajemy przyprawy sól, pieprz czubricę zieloną lub dowolne ulubione przyprawy, bułkę tartą, kaszę mannę i wbijamy jajka wyrabiamy masę.
- KROK 5 Z masy formujemy kotleciki obtaczamy w bułce tartej.
- KROK 6 Kotleciki smażymy na rumiano z dwóch stron.

Podajemy na ciepło do obiadu ale są też pyszne na zimno.

**POLECAM!!!!**