

Kotlety Grzybowe



LAKILUZER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

grzyby leśne

grzyby suszone

cebula biała

1 szt.

jajko

1

sól i pieprz

Pieprz ziołowy mielony Prymat

Bułka tarta klasyczna Prymat

bułka czerstwa

1-2szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby świeże, mrożone bądź suszone wg. uznania ugotować, odcisnąć wodę i zmielić na maszynce. Cebulę zeszklić na patelni lub zetrzeć jak kto woli, dodać jajko, sól, pieprz, pieprz ziołowy, namoczoną odciśniętą bułkę zmielić. Całość wymieszać na jednolitą masę. W razie gdy farsz jest za rzadki, dodać do środka troszkę bułki tartej. Uformować kotleciki, oprószyć w bułce tartej i usmażyć na złoty kolor.