

## Kotlety mielone z boczniaków



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>boczniaki</b>	250 gramów
<b>bulion warzywny</b>	500 mililitrów
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>bułka</b>	1 sztuka
<b>mleko 3,2%</b>	500 mililitrów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>tarta bułka</b>	6 łyżek
<b>masło 82%</b>	3 łyżki
<b>olej rzepakowy</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczniaki gotujemy pół godziny w bulionie warzywnym. Odcedzamy, osuszamy. Bułkę moczymy w mleku, mielimy razem z boczniakami (największe oczka). Cebulę siekamy, podsmażamy na maśle (1 łyżka), dodajemy do grzybów. Do masy dodajemy żółtko, 2 łyżki bułki tartej, sól i pieprz do smaku. Dokładnie wyrabiamy. Białko jajka ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy do masy, delikatnie łączymy. Z masy formujemy kotlety, które obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym maśle wymieszanym z olejem.