

## KOTLETY MIELONE Z PIECZARKAMI



### JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Podstawowe

<b>mięso mielone</b>	40 dag
<b>pieczarki</b>	5 dużych
<b>cebula</b>	mała
<b>masło</b>	łyżka
<b>jajko</b>	
<b>bułka</b>	mała, wcześniej namoczona w mleku - ewentualnie kromka chleba
<b>bułka tarta</b>	łyżka + do panierowania

### Przyprawy

- sól**
- chili pieprz cayenne**
- papryka słodka mielona**
- majeranek**
- natka pietruszki suszona**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno siekam, podsmażam na maśle do momentu lekkiego zarumienienia.  
Pieczarki obieram ze skórki, ścieram na tarce o dużych oczkach.  
Mięso dokładnie łączę z warzywami, jajkiem, odciśniętą bułką, łyżką bułki tartej i przyprawami.  
Z przygotowanej masy formuję kotlety, obtaczam w bułce tartej.  
Smażę na niedużym ogniu, aż będą rumiane. Osączam na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.

