

Kotlety mielone z pieczarkami



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	z łopatki 1 1/2 kg
pieczarki	500 g
bułki czerstwe	kajzerki 2 szt
cebula	1 szt
ząbki czosnku	4 szt
jajka	3 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
papryka słodka mielona	1 łyżeczka
pieprz czarny mielony	1 łyżeczka
pieprz ziołowy	1 łyżeczka
sól	ok 2 łyżeczek
bułka tarta	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oczyszczone pieczarki drobno pokroić i usmażyć na patelni z niewielką ilością tłuszczu. Po przestudzeniu dodać do zmielonego mięsa, a na patelnię wrzucić cebulę pokrojoną w kostkę i zeszklić.
- KROK 2 Bułkę namoczyć w mleku, a kiedy zmięknie lekko odcisnąć. Dodać do mięsa razem z usmażoną cebulą, rozgniecionym czosnkiem, jajkami, koncentratem pomidorowym i wszystkimi przyprawami.

- KROK 3 Dobrze wymieszać, a jeżeli masa mięsna okaże się zbyt luźna można dosypać trochę bułki tartej. Maczając dłonie w zimnej wodzie, formować kotlety wszystkie tej samej wielkości. Obtoczyć w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu.
- KROK 4 Podawać np z ziemniakami i surówką. Smacznego :)