

Kotlety mielone z piekarnika pieczarką nadziane



ALEKSANDRA/OLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| łopatka wieprzowa | 20 dkg |
| pieczarki | 4 sztuki-duże |
| jajko | 1 sztuka |
| sól do smaku | |
| pieprz czarny mielony | do smaku |
| bułka tarta | do panierowania |
| papryka słodka mielona | do smaku |
| czosnek granulowany | do smaku |
| chleb czerstwy | 1 kromka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 obrane pieczarki ugotować w lekko osolonej wodzie- 20 minut. odcedzić i wystudzić
- KROK 2 umyte mięso zmielić w maszynce do mięsa.dodać przyprawy ,jajko i namoczony wcześniej chleb(dokładnie odcisnięty z wody) dokładnie wymieszać i podzielić mięso na 4 części
- KROK 3 na porcję mięsa kłaść pieczarkę i formując kotlecika dokładnie zlepić
- KROK 4 kotleciki lekko panierować w bułce tartej.nadmiar strzepać
- KROK 5 kotleciki ułożyć na blasze do pieczenia
piec 40 minut w 180 stopniach