

mielone faszerowane grzybkami



MARTYNKA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1 opakowanie
cebula	1 duża
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	
Kucharek przyprawa do potraw	
jajko	1 sztuka
grzyby suszone	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

(grzybki suszone zamoczyć żeby zmiękły posiekać drobno podsmażyć razem z cebulką pokrojoną w drobną kostkę, farsz przyprawić Kucharkiem, mięso wyłożyć na miskę przyprawić, dodać jajko dobrze wymieszać zagęścić bułką tartą. na rękę wyłożyć jedną warstwę nałożyć drugą uformować kotleta , panierować w bułce i smażyć na wolnym ogniu.
smacznego!!