

## Mielone kotlety z pieczarkowym nadzieniem



### AISOGLAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	500 gramów
<b>czosnek</b>	1 szt.
<b>cebula czerwona</b>	1 szt.
<b>olej do smażenia</b>	
<b>jajko</b>	1
<b>kurkuma</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>bułka</b>	1 szt.
<b>papryka słodka mielona</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>zioła prowansalskie</b>	
<b>pieczarki</b>	
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	
<b>bułka tarta</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Posiekaną cebulę i czosnek podsmażamy na rozgrzanej patelni na oliwie do momentu aż cebulka się zeszkli.

- KROK 2 Mięso mielone przyprawiamy wyciśniętym ząbkiem czosnku, kucharkiem, mieloną słodką papryką i pozostałymi przyprawami. Dodajemy namoczoną małą bułkę w wodzie (musimy odcisnąć wodę) i jajko. Wyrabiamy mięso.
- KROK 3 Do podsmażanej cebulki dodajemy posiekane pieczarki, delikatnie solimy.
- KROK 4 Z mięsa mielonego formujemy kotlety z nadzieniem pieczarkowym. Obtaczamy w bułce tartej.
- KROK 5 Smażymy z dwóch stron na oliwie, do momentu aż mięso nie będzie surowe.
- KROK 6 Smacznego :)