

Mielone krokieciki z pieczarkami



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kotlety

łopatka wieprzowa	70 dag
pieczarki	15 sztuk
cebula	2 sztuki
jajko	1 sztuka
majeranek	1 łyżka
papryka mielona	1 szczypta
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
olej	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki obieramy i ścieramy na tarce na dużych oczkach. Wrzucamy na patelnię i dusimy do odparowania płynu. Oprószamy solą i pieprzem. Doprawiamy majerankiem i dodajemy tartą bułkę i drobno pokrojona cebule (ok 1/2). Mieszymy i odstawiamy do przestudzenia. Resztę cebuli drobno i dodajemy do mięsa mielonego. Wbijamy jajko i doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Wilgotnymi dłońmi formujemy placuszki z masy mięsnej, nakładamy pieczarkowy farsz i zwijamy krokieciki. Bułkę tartą mieszamy z dodatkiem papryki i obtaczamy przygotowane krokiety. Smażymy na rozgrzanym oleju na rumiano.