

## MIELONE KULKI Z PIECZARKAMI



### KATERINAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	500 gram
<b>ser żółty</b>	100 gram
<b>ogórki konserwowe</b>	2 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>bułka tarta</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>ząbek czosnku</b>	2 ząbki
<b>pieczarki</b>	200 gram
<b>pomidorki koktajlowe</b>	
<b>masło</b>	2-3 łyżki
<b>zioła prowansalskie</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 1/Ser zetrzeć na tarce, ogórki pokroić w drobiutką kosteczkę, czosnek przepuścić przez praskę. Dodać jajko, mięso i przyprawy. Tartą bułką "regulować" gęstość mięsa. (jak na klopsy). Wyrobić.
- KROK 2 2/Z wyrobionego mięsa formować niewielkie kulki i oprószyć tartą bułką.

- KROK 3 3/Na patelni rozgrzać olej i smażyć kulki z każdej strony. Ja lekko podsmażyłam, przełożyłam na blachę i chwilę podpiekłam w piekarniku. Można również opiec je na grillu.
- KROK 4 4/Pieczarki oczyścić i podsmażyć na maśle z odrobiną soli i pieprzu.
- KROK 5 5/Na patyk do szaszłyków nakładać kolejno; kulkę mięsa, pieczarkę, kulkę mięsa, pieczarkę i pomidorek.Podawać do chleba lub pieczonych ziemniaków z sałatką ze świeżych pomidorów.