

## Mielone z papryką i pieczarkami



**JOLA91**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	z szynki 250 g
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>pieczarki</b>	3 sztuki (średniej wielkości)
<b>papryka czerwona</b>	1/4 strąka
<b>czosnek</b>	1 duży ząbek
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>bułka tarta</b>	2 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	(drobno posiekana) 1 łyżka
<b>olej kokosowy</b>	do smażenia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone pieczarki i paprykę umieszczamy w malakserze i rozdrabniamy.

Mięso umieszczamy w misce, dodajemy rozdrobnione pieczarki z papryką, sól i pieprz. Mieszymy.

Kolejno dodajemy jajko, bułkę tartą, posiekany czosnek i natkę pietruszki, ponownie dokładnie mieszamy.

Mięso dzielimy na 8 części, z każdej formujemy kulki, które następnie spłaszczamy dłonią, smażymy z obu stron na rumiano na rozgrzanym oleju kokosowym.