

MIELONE Z PIECZARKAMI



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	600 g
pieczarki	6-7 szt
woda	1/4 szkl
sól do smaku	
przyprawa do gyrosa	1 łyżka
kajzerka	1 szt
bułka tarta	
jajko	1 szt
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myjemy , osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki .
- KROK 2 Mieso mielimy .
- KROK 3 Pieczarki oczyszczamy , płuczemy dokładnie .
- KROK 4 Podsmażamy je lekko na patelni .
- KROK 5 Kajzerkę moczymy w wodzie , odciskamy wodę , dodajemy do mięsa .
- KROK 6 Doprawiamy , wlewamy wodę , wyrabiamy .
- KROK 7 Z masy mięsnej robimy kotlety , które nadziewamy pieczarką .
- KROK 8 Panierujemy je w rozmąconym jajku oraz bulce tartej .

- KROK 9 Smazymy je na patelni , na dobrze rozgrzanym tłuszczu .
- KROK 10 smażymy je z obu stron na złoty kolor .
- KROK 11 Przekładamy je do garnka , wlewamy tłuszcz ze smażenia , przykrywamy i dusimy kilka minut .