

Mielone z pieczarkowym środkiem



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	300 g
pieczarki	300 g
cebula	1 szt
jajko	1 szt
bułka tarta	1 szt
sól	
pieprz	
przyprawa do mięsa mielonego	
bułka tarta	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miseczki wrzucamy mięso mielone. Przyprawiamy je solą i pieprzem.
- KROK 2 Cebule obieramy i kroimy w bardzo drobną kosteczkę, dodajemy do mięsa.
- KROK 3 Następnie dodajemy jajko i dodatkowo posypujemy przyprawą do mięsa mielonego. Dokładnie mieszamy. Bułkę moczymy w przegotowanej wodzie, dokładnie odciskamy i dodajemy do mięsa.
Za pomocą ręki dokładnie mieszamy mięso, żeby powstała jednolita masa.
- KROK 4 Z masy mięsnej odrywamy po kawałku mięsa i rozplaszczamy je na dłoni.

- KROK 5 Pieczarki obieramy i ścieramy na tarce na dużych oczkach. Smażymy je na patelni do odparowania wody. Przyprawiamy solą i pieprzem i mieszamy.
Na środek mięsa dajemy porcję smażonych pieczarek i zlepiamy tak, żeby nadzienie pieczarkowe było w środku masy mięsnej.
- KROK 6 Kotleczki dokładnie obtaczamy w bułce tartej.
- KROK 7 Smażymy je na gorącym oleju na patelni do zrumienienia z każdej strony.
- KROK 8 Chrupiące kotleczki mielone z soczystym pieczarkowym środkiem. Takie kotleczki podaję jako dodatek do ziemniaków.