

## Mielony z wkładką



**JANINA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	80 dkg
<b>bułka czerstwa</b>	1 szt
<b>jajka</b>	2 szt
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>kasza manna</b>	1 łyżka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>bułka tarta</b>	
<b>pieczarki</b>	10 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone wyłożyć do naczynia, wybić jajka, dać mąkę, kaszę manną, namoczoną i odcisniętą bułkę oraz drobno pokrojoną cebulę i czosnek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wyrabiać masę mięsną dokładnie do czasu aż nie będzie kleiło się do ręki. Odstawić do wypoczęcia na pół godziny. Pieczarki obrać, pokroić na drobno i uduścić na maśle, posolić po usmażeniu. Nabierać na rękę porcję mięsa oraz odrobinę pieczarek, formować małe okrągłe kotleciki, obtaczać w bułce tartej, kłaść na rozgrzany olej, smażyć na rumiano. podawać z ziemniakami i surówką. Smacznego;)