

Pieczarki nadziewane mięsem mielonym



EMYLKA86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	500 gram
mięso mielone	500 gram
jajko	2
cebula biała	1
czosnek	2
pieprz	
sól	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** z pieczarek usuwamy trzony i oczyszczamy główki tak by w ich wnętrzu było więcej miejsca.
nóżki siekamy w kosteczkę i dodajemy do mięsa mielonego razem z 1 jajkiem i drobno posiekaną cebulą i czosnkiem.
- KROK 2** Na koniec mięso mielone doprawiamy solą, pieprzem i przyprawą do mięsa mielonego. Małą łyżeczką wypełniamy kapelusze pieczarek tak przygotowanym mięsem.
- następnie obtaczamy w jajku i bułce tartej (można podwójnie) i wrzucamy na rozgrzany olej na patelni. obsmażamy najpierw od strony pieczarki, aż się zrobi rumiana, później przewracamy.

KROK 3 tak przygotowane pieczarki smakują zarówno na ciepło jak i zimno. ja proponuje podawać z frytkami i jakąś sałateczką.

SMACZNEGO