

## Pieczarkowe mielone



### PAULETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>filety z kurczaka</b>	4 szt.
<b>pieczarki</b>	12 szt.
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>sól</b>	1 łyżeczki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>kasza manna</b>	3 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1/2 szkl.
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>koper świeży</b>	1 garśc
<b>natka pietruszki</b>	1 garśc

#### Dodatkowo

<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do obtoczenia
<b>ser żółty</b>	kilka plastrów
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i zmielić wraz z cebulą i obranymi pieczarkami. Dodać sól, pieprz, jajko, posiekana zieleninę, kaszę mannę i bułkę tartą. Wymieszać. Formować kulki i do środka wpychać kosteczkę sera. Obtoczyć w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju aż zarumienią się z obu stron.

