

## 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  
środku  
wpychać  
kosteczkę  
sera.  
Obtoczyć w  
bułce tartej i  
smażyć na  
rozgrzanym  
oleju aż  
zarumienią  
się z obu  
stron.