

Zrazy z otrąb owsianych



MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

otrąby	2,5 szkl
cebula	1 szkl
jajko	2 szt
rzeżucha	1,5 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
gałka muszkatałowa Prymat	do smaku
pieczarki	20 dkg
mleko	2,5 szkl
olej	w/g uznania
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na mleku ugotować otrąby i ostudzić, pieczarki, cebulę obrać i pokrojone w kostkę poddusić na oleju, następnie do otrąb dodać pieczarki z cebulą, jajka, rzeżuchę, trochę bułki tartej oraz przyprawę, wyrobić masę, uformować zrazy, obtoczyć w bułce i usmażyć na oleju.