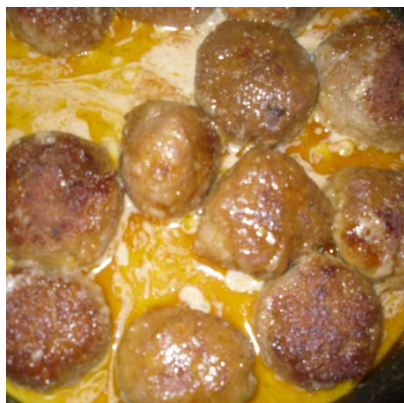


Klopsiki w sosie pieczarkowym



KLAUDYNKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
bułka czerstwa	1
cebula	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
olej do smażenia	
pieczarki	250 gram
mleko	1/4 szklanki
mąka	2 łyżki
sól	
pieprz	
przyprawa do potraw Kucharek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułeczkę wkładamy do wody na ok 30 min. Po tym czasie odsączamy i wrzucamy do głębokiej miski. Rozdrabniamy ją tłuczkiem. Dodajemy mięso mielone, doprawiamy. Cebulę obieramy i drobno siekamy, dodajemy. Masę wyrabiamy na gładko i formujemy kotlety, obtaczamy je w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju na rumiano. Pieczarki kroimy i podsmażamy na osolonym oleju. Gdy zmiękną, mieszamy dokładnie mleko i mąkę i dodajemy do pieczarek. Doprawiamy. Pulpeciki polewamy sosem z pieczarek.