

Kotlety jajeczno - pieczarkowe



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
pieczarki	40 dag
cebula	1 szt
ziemniaki	2 szt
papryka czerwona	1 szt
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

3 jajka gotujemy na twardo, paprykę dusimy na oleju. Pieczarki ścieramy na tarce i razem z posiekaną cebulką dusimy na patelni na maśle. Gotujemy ziemniaki. Zmleć w maszynce do mięsa: ziemniaki, jajka, pieczarki z cebulką.

Do masy dodajemy paprykę, wbijamy dwa jajka i wyrabiamy masę dodając dwie łyżki tartej bułki. Formujemy dowolne kotleciki, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na gorącym oleju.