

Faszerowane mielone



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	50 dag
pieczarki	12 sztuk
parówki cienkie	2 sztuki
cebula	1 sztuka
jajko	1-2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4-5 łyżek
mleko	1/2 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki	1/4 pęczka
olej	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
żółty ser starty	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mięsa mielonego, jajek i tartej bułki zmoczonej mlekiem zarobić masę. Dodać pół drobno pokrojonej cebuli. Doprawić do smaku solą i pieprzem ew. przyprawą do mięsa mielonego. Pieczarki umyć, pokroić i przesmażyć na niewielkiej ilości oleju. Oprószyć solą i pieprzem, przestudzić. Dodać pokrojone w plasterki lub kostkę parówki i resztę cebuli. Doprawić solą i pieprzem. Dodać żółty ser i drobno posiekaną natkę pietruszki. masę mięsną rozplaszczając na zwilżonej wodą dłoni. Na środek nakładać przygotowany farsz. Następnie formować podłużne kotleciki, panierować w tartej bułce i smażyć na rumiano na rozgrzanym oleju.