KOTLETY MIELONE Z PIECZARKAMI I POREM

GRAZYNA0211

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	60 dkg
pieczarki	30 dkg
por (biała część)	1 szt
masło	2 łyżki
sól	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić w maszynce na sitku o grubych oczkach,pieczarki obrać ze skórki i pokroić w kostkę,białą część pora pokroić w cienkie półplastry.Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć pieczarki do momentu aż odparuje sok wtedy dodać porojonego pora i smażyć aż się zeszkli doprawić solą i pieprzem.Przestudzone pieczarki z porem dodać do zmielonego mięsa,wsypać 2 łyżki bułki tartej,doprawić solą i pieprzem.Wszystko wyrobić na gładką masę,dłonie zwilżyć wodą formować okrągłe kotlety.Kotlety panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron(około 7-8 minut z każdej srtony).Podawać z ziemniakami i surówką,smaczne są też na zimno.SMACZNEGO!