

Klopsiki mielone z pieczarkami



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 dag
pieczarki	1 kg
cebula	2
jajko	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól i pieprz	
majeranek	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa dodajemy jajko, bułkę tartą, sól, pieprz i majeranek wedle uznania oraz 1 cebulkę wcześniej przysmażoną na patelni (nie zarumienioną). Z mięsa wyrabiamy małe klopsiki, obtaczamy je w bułce i przysmażamy na patelni.

W międzyczasie przygotowujemy pieczarki. Kroimy je na mniejsze części i dodajemy do nich cebulę przysmażoną na oleju oraz sól i pieprz do smaku. Wszystko razem smażymy aż do wyparowania soku. Łączymy z wcześniej usmażonymi klopsami.

Podajemy na ciepło.