

## Kotleciki ziemniaczane z sosem pieczarkowym



### KASIUREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| ziemniaki                    | 1/2 kg   |
| pieczarki                    | 20 dag   |
| cebula                       | 2 sztuki |
| jajko                        |          |
| Bułka tarta klasyczna Prymat |          |
| olej                         |          |
| śmietana                     | 3 łyżki  |
| mąka                         | 1 łyżka  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować i zmielić. Dodać pokrojona w kosteczkę cebulę i jajko. Popieprzyć i wymieszać. Następnie formować kotleciki i obtoczyć je w bułce tartej. Pokrojone pieczarki udusić z cebulką posolić i popieprzyć do smaku. Kopiała łyżkę mąki rozmieszać w szklance zimnej wody wlać do pieczarek i gotować chwilę na małym ogniu. Na koniec dodać 3 łyżki śmietany. Kotleciki smażyć na gorącym oleju i podajemy ciepłe polane polane sosem pieczarkowym. Super smakuje z kiełbaską grillowaną.