

Mielone z suszonymi pomidorami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

50 dag mięsa mielonego (najlepiej z łopatki)

50 dag pieczarek

kilka sztuk pomidorów suszonych z zalewy

2 łyżki bułki tartej

natka pietruszki

ząbek czosnku

sól

łyżka masła

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zetrzeć pieczarki na tarce o grubych oczkach, lekko osolić i podsmażyć na niewielkiej ilości masła (tylko do zredukowania objętości), następnie osączyć na sitku. Pomidory suszone pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kostkę zeszklić, dodać przeciśnięty czosnek, szybko przesmażyć i odstawić. Skroić całą natkę pietruszki. Mięso przekładamy do naczynia, dodajemy jajko i bułkę tartą, solimy i pieprzymy do smaku. Następnie dodajemy wszystkie w/w składniki plus odrobinę bazylii i dokładnie mieszamy. Następnie formujemy kotlety, obtaczamy w tartej bułce, smażymy na oleju. Gotowe i bardzo smaczne! Następnym razem dodam odrobine fety do masy.