

Nadziewane kotleciki



BEATKAA153

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięsa mielonego	1/2 kg
pieczarek	10 sztuk
posiekanej natki pietruszki	1 łyżka
ugotowana marchew	1 duża
papryki	1 strąk
zwykłej bułki	1 szt
mleko	1 szklanka
jajko	1 szt
gotowanego boczku	kilka słupków
cebuli	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej	do smażenia
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	do smaku
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Dodać do mięsa mielonego. Skroić drobno cebulę doprawić do smaku. Marchew i paprykę pokroić w słupki odpowiednio do ilości kotletów (mi wyszło 7 kotlecików). Pieczarki umyć pokroić w plasterki i odparować na patelni, posolić. Podsmażyć na łyżce masła i przestudzić. Dodać pietruszkę i wymieszać. Dłonie zwilżyć wodą i rozpląszczać kulki mięsne. Na placuszki nakładać przestudzone pieczarki, marchew, paprykę i słupki boczku. Zawinąć brzegi i formować kotleciki. Panierować w bułce i smażyć na rozgrzanym oleju ok 10 minut na wolnym ogniu. Do środka kotletów można także dodać paski ogórków konserwowych.

