

Zrazy mielone z pietruszką i pieczarkami



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	40 dag
cebula	1/2 sztuki
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
mleko	5 łyżek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
pieczarki	10-15 sztuk
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej	do smażenia
natka pietruszki	2 łyżki
cebula	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć pokroić w plastry. Na patelni rozgrzać masło. Przesmażyć pieczarki i oprószyć solą. Zdjąć z patelni. Dodać bułkę tartą i wymieszać. Odstawić do przestygnięcia. Dodać łyżkę posiekanej cebuli, natkę pietruszki, doprawić do smaku, wymieszać. Do mięsa dodać drobno pokrojone, pół cebuli, jajko, bułkę tartą, mleko. Zarobić masę, doprawić do smaku. Kawałki masy rozplaszczają na dłoni. Nakładać przygotowany farsz. Formować podługne zrazy. Obtaczać w bułce, smażyć na rozgrzanym tłuszczu na rumiano.