

Kotlety waflovo-ziemniaczane



URSZULA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	0,5 kg
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
bułka czerstwa	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 sztuka
pieczarki	20 dag
ziemniaki	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól	
pieprz	
andrut	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki ugotować i ciepłe ubić tłuczkiem do ziemniaków, dodać przyprawę do ziemniaków. Zaparzyć ciepłe mleko i dodać do ziemniaków.
- KROK 2 Do mięsa mielonego dodać sól, pieprz i zioła prowansalskie, dodać namoczoną czerstwą bułkę. Grzyby i cebulę pokroić w drobne kawałki i usmażyć na patelni. Następnie wymieszać z mięsem.
- KROK 3 Ziemniaki wymieszać z mięsem i grzybami. Nałożyć na wafla i przykryć waflem, kroić w kwadraty i smażyć na rozgrzanej patelni.