

Kulki z serem w sosie pieczerkowym



MELA25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
jajko	1 szt
bułka tarta pikantna	3/4 szklanki
czosnek	2 ząbki
Kucharek przyprawa uniwersalna	2-3 łyżeczki
cebula	
ser żółty	10 dag
sos	
masło	3 łyżki
pieczarki	500 g
śmietana 30%	250 ml
sól	
pieprz	
mąka	4 łyżki
woda	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone wieprzowe wkładamy do miski dodajemy drobno posiekaną cebulkę i czosnek , wbijamy całe jajko i dodajemy bułkę oraz przyprawy . Mieszymy aby powstała jednolita masa mięsna . Ser żółty kroimy w małe kostki . Z miesa formujemy placek do środka kładziemy kawałki sera
- KROK 2 i zlepiamy w kulkę . Tak zrobione kuleczki podsmażamy na patelni i przekładamy do garnka.
- KROK 3 Sos : pieczarki obieramy , kroimy w plastry i podsmażamy na maśle , przekładamy do kuleczek zalewamy wodą i gotujemy na wolnym ogniu około 20 minut . W 200 ml zimnej wody rozrabiamy 4 łyżki mąki wlewamy do gotującego się sosu aby zagęścić (ściągamy sos z garnka by nie powstały grudki) , Zagotować i wlać 250 ml śmietany i znów zagotować doprawić do smaku solą i pieprzem . Podajemy z ziemniakami.