

Kuleczki mielone w sosie pieczarkowym



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	40 dag
jajko	1 szt
pieczarki	50 dag
kostka wołowa	1 szt
sól, pieprz	do smaku
tłuszcz	do smażenia
kość	
śmietana	2 łyżki
mąka	2 łyżki
chleb	2 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kromki chleba zmożyć w wodzie. Mięso mielone przełożyć do miski, dodać do niego wyciśnięte z wody kromki chleba, 1 jajko i doprawić solą i pieprzem. Całość dobrze wyrobić. Z gotowego ciasta wyrabiamy nieduże kuleczki i panierujemy je w bułce tartej, a następnie kładziemy na rozgrzany tłuszcz. Smażymy kuleczki ze wszystkich stron na złoty kolor.

Następnie przygotowujemy sos pieczarkowy:

Pieczarki kładziemy na patelnię, solimy i smażymy na tłuszczu. Usmażone wkładamy do garnka z wcześniej przygotowaną wodą. Do wody dajemy kość i kostkę wołową i gotujemy. Na koniec zagęszczamy sos mąką i śmietaną delikatnie wlewając do garnka żeby się nie ścięło.

Na talerz wlewamy sos i wkładamy do niego kuleczki.