

Mielone duszone



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	500 g
czosnek	2 ząbki
pieczarki	500 g
sól, pieprz	do smaku
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
sos sojowo grzybowy	1 łyżka
oliwa	do smażenia
woda	1 szk
świeży koper posiekany	
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i zmielić razem z obraną 1 cebulą i czosnkiem.
Dodać jajka, 1/2 szk wody, bułkę tartą, sól i pieprz do smaku.
Wszystko wymieszać i formować podłużne niewielkie kotleciki.
Smażyć na oliwie.
Przygotować drugą patelnię, dodać 2 łyżki oliwy.
Wrzucić kotlety, dodać oczyszczone i pokrojone pieczarki i cebulę i mieszając od czasu do czasu podsmażać.
Gdy pieczarki się przyrumienią wlać 1/2 szk wody, dodać sos sojowo grzybowy i dusić około 10 minut pod przykryciem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Posypać posiekanym świeżym koperkiem.