

Kotlety mielone z pieczarkami



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	1 kg
jajko	
majeranek, sól, pieprz	
pieczarki	
czosnek	kilka ząbków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso mielone mieszamy z jajkiem, bułką tartą, z pokrojoną w drobna kostkę cebulą i ze zmiążdżonym czosnkiem.

Doprawiamy do smaku majerankiem, solą i pieprzem. Formujemy małe kotleciki i smażymy na rozgrzanym oleju.

Między czasie, małe pieczarki myjemy, osuszamy i podsmażamy na złoto na maśle.

Do naczynia żaroodpornego układamy kotlety i obsypujemy pieczarkami, wlewamy szklanke wody i dusimy na wolnym ogniu przez około 15 minut.