Indyczki w pieczarkach

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	250 g
cebula	1 szt
mięso mielone z indyka	400 g
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
woda	1,5 l
mąka	2 łyżki
śmietana słodka 18%	100 ml
masło	2 łyżki
kostka rosołowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa dodać jajka, bułkę tartą, sól i pieprz i wymieszać na gładką masę.
Na patelni rozgrzać masło, dodać oczyszczone i pokrojone w plasterki pieczarki i podsmażyć na złoty kolor.
Dodać obraną, umytą i pokrojoną w półplasterki cebulę i jeszcze chwilę smażyć.
Zalać wodą dodać liść laurowy, ziele i kostkę rosołową i zagotować.
Z masy mięsnej formować kulki i wrzucać do wody z pieczarkami i gotować na niewielkim ogniu około 18-10 minut.
Śmietanę rozrobić z mąką i zagęścić nią sos.
Ewentualnie jeszcze doprawić, zagotować.