

Pieczarkowe klopsiki Eli w zalewie



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	60 dkg
cebula biała	2 sztuki
czosnek	4 ząbki
sól	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
olej do smażenia	
woda	3 szklanki
ocet 10 %	1 szklanka
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
cukier	do smaku
bułka czerstwa	1 sztuka
jajko	1 sztuka
cebula	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w wodzie. Pokrojone na grube plastry pieczarki i jedną pokrojoną cebulę przesmażyć na odrobinie oleju, przestudzić i zmielić w maszynce do mięsa. Dodać odcisniętą z wody bułkę, posiekaną drugą cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, pieprz, majeranek, przyprawę do mielonego i jajko. Dokładnie wyrobić (jeśli jest za rzadkie, dodać bułki tartej), formować kotleciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć na gorącym oleju. Wodę, ocet, pokrojoną cebulę, liście laurowe, ziele angielskie, sól i cukier zagotować. Kotleciki zalać letnią zalewą. Smacznego!

Zamiast klopsików, można zrobić kulki.