Kotlety z grzybów

BERYS18

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby świeże	0,5 kg
bułeczka czerstwa	1 szt.
mleko	0,5 szklanka
jajko	2 szt
cebula biała	1 szt
śmietana	2-3 łyżki
masło	
mąka	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, umyć, zalać odrobiną wrzątku, dusić w sosie własnym aż do całkowitego wyparowania płynu. Grzyby przestudzić, zemleć razem z cebulą i namoczoną w mleku bułeczką. Do masy grzybowej dodać jajka, sól i czarny mielony pieprz, dokładnie wyrobić. Następnie należy formować owalne kotleciki, obtaczać je w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Kotlety grzybowe podawać z ziemniakami i surówkami.