

Zagrzybione mielone.



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	1 kg
kajzerki suszone	2 sztuki
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 łyżka
sos sojowy	1 łyżeczka
pieprz	
sól	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej	
grzyby suszone	20 (kapelusze)
jajko	1 duże
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namaczamy na noc. Następnego dnia przekładamy je do garnka, zalewamy czystą wodą i gotujemy. Bulki namaczamy w wodzie. Cebule kroimy w kostkę i szklimy na oleju, odcedzamy na sitku z tłuszczu. Grzyby odcedzamy na durszlaku. Odcisnięta bulke, grzyby i cebule mielimy w maszynce do mięsa. Przemielone produkty, jajko, łyżkę przyprawy do mies, łyżeczkę sosu sojowego dodajemy do mięsa mielonego. Doprawiamy solą, pieprzem i granulowanym czosnkiem. Wyrabiamy masę, formujemy kotlety, obtaczamy je w tartej bulce i smazymy na oleju na średnim ogniu.