

mielone inaczej w sosie grzybowo-smietanowym



JOANNA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	1/2 kg
cebula biała	1 szt.
grzyby leśne	50 dag
sól	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	2 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
śmietana do gotowania	1 szkl.
Bułka tarta klasyczna Prymat	8 łyżek
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso przełożyć do miseczki.
2. Cebulę drobno posiekać, połowę grzybów (najlepiej podgrzybków) drobno pokroić
3. Do mięsa dodać grzyby, cebulę, kucharkę, przyprawę do mięsa mielonego, pieprz, jajko oraz 2-3 łyżki bułki tartej
4. Wyrobić ciasto na gładką masę i formować z niej płaskie kotleciki, które należy lekko obtoczyć bułką tartą.
5. Piec kotleciki na złoty kolor na maśle
6. Wyjąć kotleciki i umieścić na serwetkach do odsączenia.
7. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć resztę grzybów (można do dodać kilka sitarzy, jeśli są suche i nie puszczą zbyt dużo śluzu)
8. Kiedy grzyby zmiękną, dodać do nich śmietanę oraz szczyptę soli do smaku.
9. Na sosie ułożyć kotleciki i dusić 8 minut pod przykryciem na małym ogniu.