

Kotleciki mielone z pieczarek



Autor: **palooka**
Przepisów: 48 Ocena: 677

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- pieczarki, 500 gram
- cebula, 1-2
- sól, pieprz do smaku
- czosnek, 1 ząbek
- jajko
- Bułka tarta
- czerstwa bułka do namoczenia
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 umyć, osuszyć i pokroić pieczarki. Cebule także pokroić. Składniki wrzucić do garnka. Dusić pod przykryciem, aż pieczarki zmiękną. Można dodać trochę soli i pieprzu.
- 2 Kiedy pieczarki z cebulą będą gotowe. Odcedzić je. Następnie zmielić, dodać 1 namoczoną bułkę, jajko. Dodać sól, pieprz do smaku. Wyrobić masę, jeśli masa jest zbyt rzadka można dodać trochę bułki tartej. Następnie formujemy kotlety i smażymy na patelni. Wywar, który zostanie nam z pieczarek można zagęścić i będziemy mieli gotowy sos pieczarkowy. Takie kotlety można podawać jako danie główne ale także jako zakąska.

Twoje notatki do przepisu: