

Kotlety mielone, faszerowane pieczarkami, ziemniaki, ogórki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25563**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Mięso wieprzowe z łopatki mielone 1,1 kg
- cebula 2 szt.
- czosnek 2 ząbki
- pieczarki 80 dag
- jajka 2 szt.
- pół szklanki bułki tartej
- sól do smaku
- pieprz czarny do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- tłuszcz do smażenia
- ziemniaki 8 szt.
- marynowane ogórki
- papryczki cherry

Sposób przygotowania:

1 Farsz:

Pieczarki i cebulę kroimy w kostkę i smażymy na gorącym tłuszczu do miękkości. Podczas smażenia doprawiamy pieprzami i solą do smaku. Usmażone pieczarki z cebulą studzimy. Do ostudzonych dodajemy starty żółty ser, wszystkie składniki mieszamy.



2 Faszrowane mielone kotlety:

Wymyte i osuszone mięso mielimy wraz z cebulą i czosnkiem, zmielone doprawiamy solą i pieprzami do smaku. Z tak przygotowanego mięsa formujemy w miarę równe kotlety rozkładając mięso na dłoni, rozplaszczamy je, nakładamy farsz i zlepiamy obtaczając w dłoniach. Uformowane kotlety smażymy na gorącym tłuszczu z obu stron na rumiany kolor. W międzyczasie gotujemy ziemniaki.



3 Kotlety podajemy z ziemniakami, marynowanymi ogórkami i papryczkami cherry.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: