

Kotlety z indyka z pieczarkami i pieczonymi batatami



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **486** Ocena: **9300**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g mięsa mielonego z indyka
- 150 g pieczarek
- 1 pęczek pietruszki
- 1 jajko
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 duże bataty
- 200 ml jogurtu greckiego
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz
- suszony tymianek , zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

- 1 Bataty obieramy i kroimy w słupki. Skrapiamy łyżką oliwy, doprawiamy solą, pieprzem i tymiankiem. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni (termoobieg) na 30-35 minut.
Pieczarki ścieramy na tarce, pietruszkę siekamy. Mieszamy z mięsem, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy jajko i mąkę. Formujemy 4 kotlety i smażymy na wolnym ogniu ze wszystkich stron na złoto.
Jogurt mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i doprawiamy ziołami prowansalskimi. Podajemy kotlety z batatami i czosnkowym dipem.
Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)

Twoje notatki do przepisu: