

Kotlety z pieczarek

Autor: **agatasur**Przepisów: **26** Ocena: **832**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pieczarki, ok. 350 g
- cebula, 2
- jajka, 2
- Bułka tarta, 5 łyżek
- olej do smażenia, vegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki oczyścić, zetrzec na tarce Cebule pokroić w drobną kostkę, zeszklić, dodać pieczarki, przyprawić vegetą. Gdy już to udusimy, zdjąć z ognia i musimy poczekać, aż choć troszkę przestygnie. Następnie wbijamy 2 jajka, dodajemy 4 łyżki bułki tartej, doprawiamy czym tam chcecie (mi vegeta wystarczy), mieszamy, formujemy kotlety (takie jak mielone, ale najlepsze są małe, bo duże się szybko rozwalają na patelni), które panierujemy jeszcze w bułce tartej i smażymy do brązowego koloru. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: