

Kotlety z wątróbki z pieczarkami



Autor: **wikol**
Przepisów: 14 Ocena: 18

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- wątróbka drobiowa, 60 dag
- pieczarki, 25 dag
- jajka, 2 szt.
- Mąka pszenna, 4-5 łyżek
- duża cebula, 1 szt.
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę oczyszczamy z błonek, myjemy i kroimy w drobną kosteczkę. Cebulę obieramy i również kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do wątróbki i mieszamy.
- 2 Pieczarki oczyszczamy i ścieramy na tarce jarzynowej z dużymi oczkami.
- 3 Do wątróbki z cebulką dodajemy starte pieczarki, mieszamy, wbijamy jajka i dodajemy mąkę. Doprawiamy solą i pieprzem, ponownie mieszamy, by wszystkie składniki dobrze się połączyły i powstała jednolita masa.
- 4 Na patelni rozgrzewamy olej. Masę wątróbkowo-pieczarkową nakładamy łyżką na patelnię i z obu stron smażymy kotleciki tak jak placki ziemniaczane - na średnim ogniu i niezbyt długo, by się nie przypaliły.

Twoje notatki do przepisu: