

Pieczarkowe mielone z surówką



Autor: **Erjot**

Przepisów: **635** Ocena: **5457**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mięso mielone wieprzowe 60 dag
- pieczarki 40 dag
- cebula 1 szt
- czosnek 3 ząbki
- musztarda ostra 1 łyżka kopiaста
- bułka tarta 3 łyżki
- bulion warzywny 0,75 szklanki
- masło do smażenia pieczarek 1 łyżka
- olej do smażenia
- cebula do sosu 1 szt
- sól do smaku
- pieprz o smaku
- mąka do panierowania
- surówka:
 - marchew 2 szt
 - Jabłko 2 szt
 - por /biała część/ 1 szt
 - natka pietruszki posiekana 3 łyżki
 - cukier do smaku
 - olej

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy masło. Wrzucamy drobno posiekaną cebulę i podsmażamy ok. 1 min. Następnie dodajemy posiekany /lub przeciśnięty przez praskę/ czosnek i smażymy kolejną minutę pilnując by się nie przypalił. Następnie dodajemy oczyszczone i starte na tarce jarzynowej o dużych oczkach pieczarki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dusimy na średnim ogniu do czasu aż odparuje sok, który puszcza. Odstawiamy do wystudzenia. Bułkę tartą zalewamy bulionem - bulion wlewamy porcjami, dodajemy go tyle ile wchłonie bułka tarta. Odstawiamy na 20 min. Do miski wkładamy mięso mielone wieprzowe, dodajemy pieczarki z cebulą i czosnkiem, bułkę tartą, musztardę i przyprawy. Dokładnie wyrabiamy masę mięsną.



- 2 Formujemy pulpety, obtaczamy w mące i smażymy na patelni na rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron. Obok mielonych na patelnię wrzucamy pokrojoną cebulę i smażymy na tłuszczu. W międzyczasie przygotowujemy surówkę: jabłka, marchew i por obieramy. Jabłko ścieramy na tarce o dużych oczkach, marchew o średnich oczkach a por drobno kroimy. Dodajemy natkę, olej oraz cukier do smaku. Wszystko razem mieszamy. Mielone podajemy z surówką i gotowanymi ziemniakami



- 3 Tak przygotowane mielone pysznie smakują jako wędlina na kanapkach:)



Twoje notatki do przepisu: