



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Kotleciki z grzybów

Troche grzybów, trochę mięsa i prosze...

Składniki:

- świeży grzyb, 0.25 kg
- masło, 2 dag
- cebula, 5 dag
- groszek zielony, 2 łyżk.
- wieprzowina , 10 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 10 dag
- tłuszcz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Do sporządzenia tej potrawy nadają się każde grzyby. Oczyszczone 1 drobno pokrajane włożyć do rondla, dodać masło i drobno pokrajaną cebulę, udusić do miękkości na małym ogniu bez wody. Do uduszonych i przestudzonych grzybów dodać zielony groszek, drobno posiekane mięso, sól, pieprz oraz usiekaną zieloną pietruszkę. Dodać jajo i tyle tartej bułki, aby masa nadawała się do formowania kotlecików. Smażyć szybko w mocno rozgrzanym tłuszczu. Podawać z młodymi ziemniakami lub kaszą.

