



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Kotlety siekane z pieczarkami

Takie trochę inne mielone

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mielone mięso, 0.5 kg
- cebula, 2 szt.
- bułka tarta , 2 łyżk.
- jajka, 1 szt.
- pieczarka, 20 dag
- masło, 2 łyżecz.
- olej, 3 łyżk.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Oczyścić pieczarki i pokroić w talarki. Cebulę obrać i drobno posiekać. Na patelnię wlać niewielką ilość oleju, dodać masło i wrzucić cebulę. Gdy się lekko zrumieni dodać pieczarki. Całość odparować i delikatnie podsmażyć. Doprawić solą i pieprzem i odstawić do wystygnięcia. Bułkę namoczyć w mleku lub wodzie i odcisnąć. Cebulę obrać i drobno posiekać. Wymieszać mięso z cebulą, bułką, jajkiem i przyprawami. Całość wyrobić na pulchną masę, uformować 8 kotletów. Najlepiej jest to robić na folii spożywczej. Rozłożyć na niej mięso w formie cienkich plastrów, nałożyć łyżkę farszu, po czym zwinąć jak zwykłe zrazy. Zawijane. Dokładnie zakleić z każdej strony. Uformowane kotlety panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu - na niezbyt silnym ogniu. Pod koniec smażenia kotlety przełożyć do wysmarowanej masłem formy żaroodpornej, na każdym położyć odrobinę masła i zapiekać w temp. 200° C ok. 10 minut.

