

Kotlety z pieczarek

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Smaczne...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 0,5 kg
- cebula - 1 szt.
- chleb - 1 kromka
- jajko - 1 szt.
- koper - 1 łyżka
- olej do smażenia -
- masło - 1 łyżka

Etapy przyrządzenia:

1. Pieczarki myjemy, wrzucamy na wrzącą wodę z kostką rosołową i gotujemy 20 minut. Wyjmujemy pieczarki na sitko. Kroimy cebulę i lekko podsmażamy na łyżce oleju i masła. Pieczarki i cebulę przepuszczamy przez maszynkę do mięsa. Dodajemy namoczoną i dobrze odcisniętą chleb, jajko, 1-2 łyżki koperu, sol i pieprz. Masę starannie wyrabiamy, formujemy z niej owalne, płaskie kotlety, obtaczamy je w bułce i smażymy na średnim ogniu do złotobrazowego koloru. Podajemy z sosem grzybowym i , kapustą i surówką z warzyw.

