

# Frykadelki po węgiersku.



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **363** Ocena: **2726**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 kg mięsa mielonego z łopatki
- 10 dag sera żółtego
- 15 dag pieczarek
- Pieprz
- Sól
- 2 Cebule
- Majeranek
- Jajko
- 4 łyżki bułki tartej
- 3 papryki kolorowe
- 5 ogórków konserwowych
- Koncentrat pomidorowy
- Olej do smażenia
- Mąka pszenna do obtoczenia
- chili

## Sposób przygotowania:

1. Mięso przekładamy do miski



2. Jedną cebulę obieramy, drobno kroimy, dodajemy do mięsa.



3. Doprawiamy pieprzem, solą .



4. Wbijamy jajko.



5. Dodajemy majeranek.





6. Wsypujemy bułkę tartą.



7. Wyrabiamy mięso.



8. Drugą cebulę obieramy drobno kroimy i przużymy na rozgrzanym oleju.



9. Do cebuli dodajemy pokrojone pieczarki.



10. Doprawiamy pieprzem oraz sola.



11. Z papryk usuwamy nasiona i drobno kroimy.





12. Papryki dodajemy do grzybów.



13. Ogórki również kroimy i dodajemy do pieczarek.



14. Na koniec dodajemy koncentrat i doprawiamy chili.





15. Ser kroimy w prostokąty.



16. Z mięsa robimy kulkę rozplaszczamy i na środku układamy ser, zawijamy.



17. Obtaczamy w mące.





18. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron.



19. Kotlety przekładamy do sosu i chwilę przużymy.



20. Danie gotowe.  
21. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu:

