

Kotlety z pieczarkami



Autor: **Kate85**

Przepisów: **173** Ocena: **4755**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 dag mielonego mięsa np z łopatki wieprzowej
- duża cebula
- 10 dużych pieczarek
- kopiaста łyżka tartej bułki
- 1/2 szklanki mleka
- jajko
- białko
- łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki pikantnego keczupu
- sól, pieprz
- majeranek
- olej
- tarta bułka wymieszana z utartym żółtym serem (pół na pół) do panierowania kotletów

Sposób przygotowania:

- 1 Na oliwie podsmażamy drobno posiekaną cebulę, gdy się zeszkli dodajemy bardzo drobno posiekane pieczarki, zasmażamy, aż wyparuje większość soku.
- 2 Tartą bułkę zalewamy ciepłym mlekiem. Gdy napęcznieje, dodajemy pieczarki zasmażone z cebulą, jajko, białko, koncentrat pomidorowy, mięso, przyprawy. Całość wyrabiamy na gładką masę, dzielimy na 6 równych części, formujemy zgrabne kotlety, panierujemy w bułce tartej wymieszanej z serem, wstawiamy na 30 minut do lodówki.
- 3 Kotlety mielone z pieczarkami smażymy na gorącym tłuszczu, rumieniąc z obu stron, przykrywamy, trzymamy kilka minut w cieple.

Twoje notatki do przepisu: