

Mielone z indyka.



Autor: **kuchniarniam**
Przepisów: **96** Ocena: **918**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 0,5 kg mięsa mielonego z indyka,
- 10 pieczarek,
- papryka: żółta, czerwona, zielona,
- 1 cebula,
- 1 jajko,
- sól, pieprz,
- olej,
- bułka tarta.

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki pokroić w talarki, dodać cebulę pokrojoną w kostkę. Wlać 2-3 łyżki oleju i udusić pod przykryciem. Paprykę pokroić w paski, dodać do pieczarek i dusić aż papryka będzie miękka. Odstawić do wystygnięcia.
- 2 Do mięsa mielonego dodać pieczarki, jajko, 2 łyżki bułki tartej. Doprawić solą i pieprzem. Wszystko wymieszać.
- 3 Uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju. Moje kotlety muszą być mocno przypieczone dlatego są takie ciemne.

Twoje notatki do przepisu: