




przepisy.pl

Kotleciki z duszonymi grzybami w śmietanie

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone - 300 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- opieńki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- śmietana 18 % - 200 mililitrów
- mąka - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 4 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- estragon - 1 szczypta
- majeranek - 1 łyżeczka
- pieprz do smaku
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso wymieszaj z 1/4 grzybów, jakiem i łyżką bułki tartej. Dopraw pieprzem, estragonem, majerankiem i Delikatem Knorr.
2. Z powstałej masy uformuj małe kotleciki i opanieruj w pozostałej bułce tartej.
3. Kotleciki usmaż na tłuszczu na złoty kolor.
4. Grzyby po oczyszczeniu, umyciu i odsączeniu pokrój. Cebulę posiekaj. Na rozgrzanym oleju zeszklij cebulę, dodaj grzyby i przesmaż.
5. Pozostałe grzyby podlej mlekiem. Duś około 10 minut pod przykryciem na małym ogniu.
6. Dodaj śmietanę wymieszaną z mąką. Zagotuj. Dopraw Delikatem Knorr i pieprzem. Podawaj kotleciki polane grzybami z ziemniakami lub ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl