



przepisy.pl

Bitki indyjskie w sosie pieczarkowym

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr**
- cebula - 2 sztuki
- pieczarki - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- śmietana - 3 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- kajzerka - 1 sztuka
- koperek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- maggi
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno posiekaj, bułkę namocz.
2. Mięso mielone zmieszaj z posiekaną cebulką (jedną) i rozmoczoną, odsączoną bułką. Dopraw solą, pieprzem, maggi, Delikatem Knorr według uznania i smaż na patelni formując z ciasta małe kuleczki.
3. W międzyczasie pokrój pieczarki w plasterki i podsmaż z cebulą.
4. Dopraw papryką, solą oraz pieprzem. Zalej bulionem z kostki rosolowej Knorr i po zagotowaniu zagęść mąką zmieszaną ze śmietaną.
5. Bitki przełóż do sosu podaj na gorąco posyp posiekanym koperkiem.

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