



przepisy.pl

Faszerowane kotlety mielone z pieczarkami i serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cebula średnia - 1 sztuka
- kajzerki (mogą być lekko czerstwe) - 2 sztuki
- bułka tarta - 100 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- pieczarki - 400 gramów
- ser żółty starty - 200 gramów
- szczypior - 1 pęczek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój w plastry i podsmaż na patelni, następnie wystudź.
2. Szczypior drobno posiekaj i dodaj do pieczarek. Całość przypraw Delikatem Knorr i wymieszaj. Następnie dodaj starty ser i ponownie wymieszaj.
3. Namocz bułkę w wodzie lub mleku. Gdy będzie już miękka odciśnij ją dokładnie.
4. Namoczoną bułkę połącz z mielonym mięsem, jajkiem, przyprawą do mięs oraz startą cebulą.
5. Masę wyrób dokładnie ręką. Jeśli będzie zbyt luźna dodaj do niej nieco bułki tartej.
6. Z mięsa uformuj placuszki. Na środku każdego połóż troszkę farszu, który następnie zawiń w mięso mielone. W ten sposób uformuj kotlety. Gotowe kotlety obtocz w bułce tartej i smaź na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron.
7. Usmażone kotlety podlej kilkoma łyżkami wody a następnie przykryj patelnię, tak aby kotlety chwilę doszły. Kotlety podawaj z ziemniakami i surówką z kiszzonego ogórka.

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