



Grillowane kotleciki cielęce

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- kotlety cielęce z kostką - 600 gramów
- duża cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej słonecznikowy - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę, pieczarki oraz czosnek drobno posiekaj, podsmaż na patelni. Dopraw do smaku majerankiem oraz czarnym pieprzem i odstaw do przestudzenia.
2. Kotleciki oprósz przyprawą do mięs a następnie Zrób w nich kieszonki nacinając mięso poziomo ostrym nożem.
3. Włóż do powstałych kieszzonek farsz grzybowy i zepnij brzegi wykałaczką.
4. Połóż kotleciki na gorącym ruszcie i grilluj z obu stron przez około 15 minut.

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