



przepisy.pl

Kotlety mielone z pieczarkami i żółtym serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 300 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- kajzerka - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- bułka tarta - 7 łyżek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 100 mililitrów
- ser żółty w kawałku - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kajzerkę namocz w mleku, natkę posiekaj. Mięso przełóż do miski i połącz z odcisniętą kajzerką oraz jajkiem. Dopraw Przyprawą do mięsa mielonego Knorr dla podkreślenia smaku i wyrób jednolitą masę.
2. Pieczarki oraz ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju i przesmaż starte pieczarki. Dopraw do smaku pieprzem, wystudź, a następnie dodaj starty ser, pietruszkę, 1 łyżkę tartej bułki i wymieszaj.
3. Mięso podziel na cztery części, na każdą z nich nałóż porcję pieczarek. Farsz oklej dokładnie mięsem i uformuj kotlety.
4. Kotlety obtocz w bułce tartej i smaź na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor po 6-8 minut z każdej strony, w zależności od wielkości. Podawaj na ciepło.

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