



# Kotlety z grzybami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- olej - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- kurkuma - 100 gramów
- pieczarka - 70 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.25 pęczków
- Kotlety z kaszy bulgur Knorr** - 1 opakowanie
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- jajo - 1 sztuka
- mąka pszenna - 60 gramów
- olej do smażenia - 5 łyżek

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

## Sposób przygotowania:

1. W garnku przesmaż na oleju cebulę pokrojoną w kostkę, grzyby pokrojone małe kawałki i czosnek. Przypraw solą, pieprzem i tymiankiem.
2. Następnie wsyp zawartość opakowania do garnka, gdzie smażyłeś grzyby i zalej 200 ml wody. Gotuj około 15 minut, aż kasza zmięknie.
3. Wystudź i dodaj jajo, mąkę i pokrojoną natkę.
4. Wymieszaj i formuj kotlety. Smaż na patelni. Podawaj z sosem grzybowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)