



# pieczarki faszewowane

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieczarki - 1 kilogram
- mięso mielone drobiowe lub wieprzowe - 0.5 kilogramów
- papryka - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 2 łyżki
- nać pietruszki - 1 pęczek

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

## Sposób przygotowania:

1. Duże pieczarki obieramy i obgotowujemy, nóżki odcinamy przed gotowaniem i trzemy na tartce. Po ugotowaniu odcedzamy i czekamy na schłodzenie.
2. Cebulę kroimy drobno, szklimy na oleju. Paprykę kroimy w drobną kosteczkę. Do mięsa mielonego dodajemy starte nóżki pieczarek, cebulę, paprykę, 1 jajko, przyprawę do mięsa mielonego, natkę pietruszki poszatowaną. Wyrabiamy i doprawiamy do smaku.
3. Gotowy farsz nakładamy w obgotowane głowy pieczarek (tak żeby wyglądały jak kotlety mielone), obtaczamy w pozostałych jajkach i bułce tartej (można podwójnie obtoczyć). smażymy na oleju.

---

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)