

kotlety z grzybow

Przepis dodany przez użytkownika Joozeph

grzybki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- grzyby - 50 dag
- czerstwa bułka - 10 g
- cebula - 5 dag
- olej -
- bułka tarta - 10 g
- sol -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby oczyścić, umyć, ugotować w niedużej ilości osolonej wody, odcedzić. Bułkę namoczyć w wywarze z grzybów. Oczyszczoną cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na małej ilości tłuszczu. Grzyby, odciśniętą bułkę i cebulę zemleć dodać sól, pieprz, drobno posiekaną zieleninę, wbić jaja, wsypać łyżkę bułki tartej. Masę dobrze wymieszać, uformować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor.

