

Frykadelki z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



frykadelki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czerstwe bułki - 2 szt.
- pieczarki - 25 dag
- olej - 2-3 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- mieszane mięso mielone - 80 dag
- musztarda - 2 łyżka(i)
- sól pieprz papryka -
- pomidory - 4 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Bułki namoczyć

2.



Pieczarki oczyścić, połowę posiekać, podsmażyć na łyżce oleju, odłożyć

3.



Resztę pieczarek pokroić w plasterki i na tym samym oleju usmażyć

4.



Mięso zagnieść z odcisniętymi bułkami, jajkiem, posiekaną cebulą i posiekanymi pieczarkami, przyprawić solą, pieprzem, papryką i musztardą.

5.



Uformować frykadłki, zgniatając do środka plasterki grzybów. Usmażyć kotlety na reszcie oleju.

6.

Umieścić na dużym talerzu lub półmisku wyłożonym plasterkami pomidorów

