

Pieczarki nadziewane mielonym



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 10

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- jajko - 1
- pieczarki - 8 dużych
- mięso mielone - 500 g
- bułka tarta - 2 łyżki
- cebula - 1 średnia
- sól
- pieprz
- czosnek granulowany - 1 szt.
- pietruszka - 1 natka
- majeranek
- tłuszcz

Opis przygotowania:

Cebulę obrać, drobno pokroić i podsmażyć. Następnie dodać do mięsa razem z przyprawami, jajkiem i bułką tartą. Wyrobić jednolitą masę. Kapelusze pieczarek oddzielić od ogonków i obrać, nafaszerować je mięsem (ogonki można drobno pokroić i dodać do mięsa). Na patelni rozgrzać tłuszcz i włożyć kotleciki mięsem do dołu lekko dociskając, podsmażyć i odwrócić do góry nogami. Podsmażyć.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!