

Kotlety z grzybów

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla smakoszy grzybów

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- grzyby - 50 dag
- bułka czerstwa - 10 dag
- cebula - 5 dag
- jajka - 2 szt.
- olej - 10 dag
- bułka tarta - 10 dag
- sól, pieprz -
- zielenina -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić. Bułkę namoczyć w wywarze z grzybów. Cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na tłuszczu. Odcisnąć bułkę, grzyby i cebulę zemleć, dodać posiekaną zieleninę, wbić jajka, wsypać łyżkę bułki tartej. Masę dobrze wymieszać, formować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

Jak podawać?

z młodymi ziemniaczkami i surówką