

Kotlety grzybowe



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 5 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- grzyby leśne - 500 g
- cebule - 2 szt.
- jajko - 2 szt.
- bułka tarta - kilka łyżek
- sól
- pieprz
- majeranek
- tymianek
- tłuszcz

Opis przygotowania:

Grzyby oczyścić i pokroić. Cebulę posiekać w drobną kostkę i zeszklić. Następnie dodać grzyby i dusić na małym ogniu przez 20 minut, często mieszając. Dodać zioła i przyprawy. Uduszone grzyby dokładnie zmiksować. Ostatni raz doprawić do smaku. Dodać roztrzepane jaja i wymieszać. Z masy formować małe kotleciki i panierować w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na małym ogniu z obu stron na rumiano.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!