



Kotleciki mielone z boczniakami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Płatki kukurydziane pokruszyć.

Krok 2

Bułkę zamoczyć w wodzie, odcisnąć.

Krok 3

Cebulę obrać, drobno posiekać, zeszklić na rozgrzanym maśle. Dodać posiekane boczniaki, podsmażyć, ostudzić.

Krok 4

Mięso włożyć do miski, dodać grzyby z cebulą, jajko, odcisniętą bułkę, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać (gdy mięso jest zbyt wolne dodać bułki tartej).

Krok 5

Z mięsa formować kotleciki, obtaczać w pokruszonych płatkach kukurydzianych i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

Składniki:

½ kg mięsa mielonego z łopatki

1 średnia cebula

1 łyżka masła łąciate

10 dag boczniaków

½ bułki kajzerki

1 jajko

Pieprz

Sól

1-2 łyżki bułki tartej

Płatki kukurydziane

Olej do smażenia