



## Kotlety mielone z serem i pieczarkami

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

### Przygotowanie

#### Krok 1

Cebulę obrać, drobno posiekać, przesmażyć na tłuszczu. Bułkę kajzerkę namoczyć w mleku, odcisnąć, dodać do mięsa z jajkiem i cebulą. Doprawić mięso solą i pieprzem, dokładnie wyrobić.

#### Farsz

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokroić. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu, następnie dodać pieczarki, przesmażyć, doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać ser pokrojony i posiekaną natkę pietruszki, dokładnie wymieszać.

#### Krok 3

Z masy mięsnej formować owalne kotlety, na środek nakładać porcję farszu, dobrze zlepiać. Obtaczać kotlety w tartej bułce, smażyć na rozgrzanym tłuszczu po kilka minut z każdej strony.

### Na mielone

mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 g,

cebula - 1 szt,

jajko - 1 szt,

bułka czerstwa kajzerka - 1 szt,

sól i pieprz

### Farsz :

pieczarki - 250 g,

cebula - 1 szt,

ser w kawałku - 100 g,

natka pietruszki - 0,5 pęczka,

tłuszcz do smażenia,

sól i pieprz

### Panierka

bułka tarta

### Dodatkowo

tłuszcz do smażenia