

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kotlety z grzybów I

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
75	dkg	grzyby	
2	szt	cebula	
1.5	szklanka	tartej bułki	
1	szt	jajko	
2	szt	białka	
1	łyżki	posiekanej naci pietruszki	
		tłuszcz do smażenia.	
		sól, pieprz	

Przepis Grzyby oczyścić, umyć, osączyć, wrzucić do wrzącej osolonej wody, gotować 15 min., odcedzić i ostudzić. Obraną cebulę optukać, drobno pokrajać i zrumienić na smalcu na złoty kolor. Grzyby i cebule zemleć w maszynce, wyłożyć do miski, dodać jajo i ok. 0.75 szkl. tartej bułki, przyprawić solą, pieprzem i nacią pietruszki dokładnie wymieszać. Z przygotowanej masy formować okrągłe kotlety, zanurzać je w białku i otaczać w tartej bułce. Smażyć wkładając na patelnię z rozgrzanym tłuszczem. Podawać bezpośrednio po usmażeniu z dodatkiem ziemniaków i sosu śmietanowego.

Składniki

75 dkg grzybów (prawdziwki lub maślaki lub gąski), 2 cebule, 1.5 szkl. tartej bułki, 1 jajo, 2 białka, sól, pieprz, 1 łyżka posiekanej naci pietruszki, tłuszcz do smażenia.