

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kotlety z grzybów II

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	grzyby	
3	szt	cebula	
15	dkg	tłuszczu	
2	szt	jajko	
20	dkg	czerstwej bułki	
1.5	szklanka	mleko	
2	łyżki	tartej bułki	
		sól, pieprz.	

Przepis Oczyszczone grzyby umyć dokładnie, osączyć, pokrajać i udusić z dodatkiem cebuli zrumienionej na części przewidzianego w składnikach tłuszczu. Czerstwą bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, rozetrzeć, połączyć z uduszonymi grzybami, dodać jaja i tyle tartej bułki, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Przygotowaną masę przyprawić do smaku solą i pieprzem, podzielić na porcje, formować kotlety, otaczając je w tartej bułce i smażyć na złoty kolor. Podawać z różnorodnymi sosami i surówkami. Składniki

80 dkg grzybów, 3 cebule, 15 dkg tłuszczu, 2 jaja, 20 dkg czerstwej bułki, 1.5 szkl. mleka, 2 łyżki tartej bułki, sól, pieprz.