# Klopsy mielone z grzybami

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

## Składniki:

- mięso mielone - 500 g
- podgrzybki - 300 g
- jajko - 1 szt.
- bułka namoczona w mleku - 1 szt.
- ząbki czosnku - 2 ząbek
- sól morska - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- przyprawa do mielonego - do smaku
- bułka tarta - 2 łyżka
- bułka do panierowania - 200 g
- olej do smażenia - 1/2 litr

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Obraną,pokrojoną cebulę podsmażamy do zeszklenia, do cebuli dodajemy oczyszczone pokrojone grzyby i podsmażymy do miękkości.
Mięso mielone wkładamy do miski.
Dodajemy namoczoną w mleku lecz odciśniętą bułkę, jajko, rozgniecione drobno posiekane ząbki czosnku, sól i pieprz do smaku oraz przyprawę do mięsa mielonego.
Do całości dodajemy podsmażoną i ostudzoną cebulę z grzybami.
Całość zagniatamy na jednolitą masę.
Gdyby masa była za luźna dodajemy bułkę tartą i ponownie mieszamy.
Z masy formujemy klopsy i smażymy na oleju z każdej strony na rumiano.