




## Kotleciki z gotowanego selera i pieczarek

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

### Składniki:

seler korzeniowy duży - 1 szt.  
pieczarki - 250-300 g  
cebula - 1 szt.  
jajka - 2 szt.  
bułka tarta - 4-5 łyżka  
kasza manna - 2 łyżka  
papryka - 0,5 szt.

posiekana natka pietruszki - 1-2 łyżka  
czosnek - 1-2 ząbek  
masło klarowane - 1-2 łyżka  
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku  
bułka tarta do panierki - - trochę  
olej do smażenia - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, dodać pokrojoną w kostkę paprykę i pieczarki, smażyć do odparowania płynu. Seler obrać pokroić w kostkę, ugotować w osolonej wodzie 15-20 minut. Odcedzić, osączyć, dokładnie odcisnąć.

**KROK 2:** Przełożyć do miski, rozgnieść tłuczkiem do ziemniaków. Dodać jajka, bułkę tartą, kaszę manną, pieczarki z papryką, przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekaną natkę pietruszki. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Wszystko razem dokładnie wymieszać, odłożyć na 10 minut, aby bułka wchłonęła wilgoć i masa zgęstniała.

**KROK 3:** Formować niewielkie kotleciki zwilżonymi w wodzie dłońmi i obtaczać w bułce

tartej.

**KROK 4:** Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor (po 3-4 minuty z jednej strony). Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać same lub z dodatkiem sosu np. pieczarkowego.