Kotleciki z ryżem i pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 40 dag
- cebula czerwona - 1 szt.
- pieczarki - 4-5 szt.
- marchewka - 0,5 szt.
- ryż ugotowany - 1 szklanka
- czosnek - 1 ząbek
- jajko - 1 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- szczypiorek usiekany - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki z mielonego mięsa, ryżu, pieczarek i warzyw to sposób na smaczny kotlecik w innym wydaniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać pokrojone w kostkę pieczarki, smażyć do odparowania płynu, ostudzić.

KROK 2: Do mielonego mięsa dodać startą na tarce o średnich otworach marchewkę, ugotowany ryż, jajko, pieczarki, mąkę ziemniaczaną i przeciśnięty przez praskę czosnek.

KROK 3: Wsypać posiekany szczypior, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.
Mięso z przyprawami bardzo dokładnie wymieszać.

KROK 4: Z przygotowanego mięsa formować nieduże kotleciki.

KROK 5: Smażyć z obu stron na patelni z rozgrzanym olejem. Usmażone osączyć na

papierowym ręczniku.