Kotleciki z wołowiny z pieczarką, chili i bazylią :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Chude, mielone mięso wołowe - 200 g
- Papryczka chilli - 1/2 szt.
- Bazylia - kilka listków
- Pieczarki w zalewie octowej / świeże - 6 malutkich szt.
- Białko - 1 szt.
- Otręby gryczane / bądź inne - 3 łyżeczka
- Sól - szczypta
- Pieprz - szczypta

Dodatkowe info:

Kotleciki wychodzą pyszne! Aromatyczne i lekko ostre za sprawą świeżej bazylii i świeżej papryczki chili. Polecam!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Chili i bazylię należy drobno pokroić.

KROK 2: Mięso wymieszać z jajkiem, 1 łyżeczką otrąb, chili, bazylią i przyprawami, aż będzie tworzyć jednolitą masę.

KROK 3: Formować małe kulki i do każdej włożyć po 1 pieczarce. Obtoczyć w pozostałej ilości otrąb.

KROK 4: Ułożyć na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego na 180*C piekarnika i piec 15-20 minut. Podawać z ulubionymi warzywami :) Smacznego!