Kotleciki ziemniaczano-serowe z pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 80 dag
- ser twarogowy - 20 dag
- cebula czerwona - 1 szt.
- szczypior usiekany - 2 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- masło - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- pieczarki - 25-30 dag
- cebula biała mała - 1 szt.
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki z pieczarkami to dobry sposób na wykorzystanie ziemniaków pozostałych z poprzedniego dnia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane ziemniaki jeszcze ciepłe dokładnie rozgnieść tłuczkiem. Drobno pokrojoną czerwoną cebulę zeszklić na łyżce masła. Ziemniaki wymieszać z cebulą, szczypiorkiem, mąką, 1 jajkiem i serem. doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Na pozostałym maśle podsmażyć pokrojone w kostkę pieczarki z białą cebulą. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 3: Z ciasta ziemniaczanego formować placuszki, nakładać farsz z pieczarek, przykryć drugim plackiem, zlepić, wyciąć szklanką.

KROK 4: Kotleciki zanużać w roztrzepanym jajku i obtaczać w bułce tartej.

KROK 5: Rumienić na złoty kolor na rozgrzanym oleju.
Usmażone kotleciki osączyć z nadmiaru tłuszczu

na papierowym ręczniku.

KROK 6: Podawać do mięsa i surówki zamiast ziemniaków.