# Mielone z boczniakami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

30 min

5 porcji

## Składniki:

mięso mielone - 40 dag
bułka czerstwa - 0,5 szt.
cebula - 1 szt.
boczniaki - 10 dag
masło - 2 łyżka
jajka - 2 szt.
jogurt lub majonez light - 1 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
sól, pieprz - do smaku
Dodatkowo -
płatki kukurydziane - 1 szklanka
olej do smażenia -
bułka tarta - 1-2 łyżka

## Dodatkowe info:

Kotleciki mielone z boczniakami, obtoczone w płatkach kukurydzianych to pomysł na pyszne i aromatyczne mięsko z chrupiącą skórką.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mięso mielone włożyć do miski. Bułkę zamoczyć w wodzie, odcisnąć, połączyć z mięsem.

*KROK 2:* Na patelni rozgrzać masło, zeszklić posiekaną cebulę, dodać pokrojone w kostkę boczniaki, podsmażyć, ostudzić.

*KROK 3:* Do mięsa dodać zimne grzyby, 1 jajko, jogurt i mąkę ziemniaczaną.
Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Gdy mięso ma wolną konsystencję wsypać 1-2 łyżki bułki tartej.

*KROK 4:* Z masy mięsnej formować kotleciki, panierować w jajku i pokruszonych płatkach kukurydzianych. Rumienić z obu stron na rozgrzanym oleju. Usmażone osączyć z tłuszczu i podawać.