




Pulpety z pieczarką

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mielona cielęcina - 600 g
bułka kajzerka namoczona w mleku
- 1 szt.
cebula - 1-2 szt.
czosnek - 1-2 ząbek
jajko - 1 szt.
mąka ziemniaczana - 1 łyżka

przyprawa do mięsa mielonego - 1
łyżeczka
sól, pieprz - - do smaku
pieczarki - 15 szt.
masło - 1-2 łyżka
bułka tarta - - trochę
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i czosnek obrać, posiekać i zeszklić na oleju. Całe pieczarki umyć, osuszyć, oprószyć solą i zrumienić na maśle. Do miski włożyć mielone mięso, dodać mąkę ziemniaczaną, odciśniętą bułkę, cebulę, czosnek, jajko. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do mięsa, dokładnie wyrobić. Z masy mięsnej uformować placuszki, na środek położyć całą usmażoną pieczarkę. Owinąć je mięsem, dokładnie zlepić. Obtoczyć w bułce tartej, usmażyć w rozgrzanym oleju. Osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.