Pyszne kotleciki z pieczarkami i papryką

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- cielęcina bez kości - 1/2 kg
- pieczarki - 20 dag
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- jajko - 1 szt.
- bułka kajzerka - 1 szt.
- kostka rosołowa - 1 szt.
- szczypiorek siekany - 2 łyżka
- papryka czerwona - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- bułka tarta - 1 szklanka
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć i przemielić w maszynce. Kostkę rosołową rozpuścić w 150 ml wrzącej wody, ostudzić. Bułką zamoczyć w bulionie, odcisnąć. Cebulę bardzo drobno posiekać. Czosnek przecisnąć przez praskę. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne. Pieczarki i paprykę pokroić w kostkę. Wszystkie składniki włożyć do miski, dodać jajko, szczypiorek, sól, pieprz i dokładnie wymieszać. Gdy masa jest zbyt wolna dodać 1-2 łyżki bułki tartej.

KROK 2: Formować okrągłe kotleciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć z obu stron na rumiano na rozgrzanym oleju. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

KROK 3: Kotleciki z pieczarkami i papryką podawać na gorąco z ziemniakami, sosem i surówką.