

# Frykadelki z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## frykadelki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- czerstwe bułki - 2 szt.
- pieczarki - 25 dag
- olej - 2-3 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- mieszane mięso mielone - 80 dag
- musztarda - 2 łyżka(i)
- sól pieprz papryka -
- pomidory - 4 szt.

### Etapy przyrządzania:

**1.** Bułki namoczyć

**2.**



Pieczarki oczyścić, połowę posiekać, podsmażyć na łyżce oleju, odłożyć

**3.**



Resztę pieczarek pokroić w plasterki i na tym samym oleju usmażyć

**4.**



Mięso zagnieść z odciśniętymi bułkami, jajkiem, posiekaną cebulą i posiekanymi pieczarkami, przyprawić solą, pieprzem, papryką i musztardą.

**5.**



Uformować frykadelki, zgniatając do środka plasterki grzybów. Usmażyć kotlety na reszcie oleju.

**6.**

Umieścić na dużym talerzu lub półmisku wyłożonym plastrami pomidorów

