

Kotlety z borowików

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



świetne na obiad. Najlepiej smakują z ziemniakami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kapelusze z borowików - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- olej -
- bułka tarta -
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Grzyby oczyścić, odciąć ogonki, umyć. Dodać pokrojoną cebulę, poddusić razem na łyżce masła. Grzyby zdjąć z patelni oprószyć solą i pieprzem. Maczać kapelusze w rozkłóconym jajku, tartkę bułki i smażyć aż się zrumienia.