

Mielone kotleciki nadziewane pieczarkami

Kotleciki Mielone z Niespodzianką Pieczarkową

Soczyste kotleciki mielone z ukrytym skarbem w postaci aromatycznych pieczarek to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ta prosta, a jednocześnie efektowna potrawa zachwyci każdego miłośnika domowych, tradycyjnych smaków.

Dla kogo?

Idealne rozwiązanie dla rodzin z dziećmi, które nie przepadają za grzybami w czystej postaci. Ukryte wewnątrz mięsnej otoczki pieczarki nabierają łagodniejszego smaku, a chrupiąca panierka sprawia, że nawet niejadki będą zachwycone. To także świetna propozycja dla zapracowanych osób – kotleciki można przygotować wcześniej i odgrzać przed podaniem.

Na jaką okazję?

Sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane z ziemniakami puree i mizerią stanowią klasyczne danie obiadowe, a w towarzystwie świeżej sałatki i bagietki mogą być gwiazdą weekendowego grilla czy pikniku. Ich elegancki wygląd po przekrojeniu robi wrażenie na gościach!

Czy wiesz o tym?

Panierowanie kotlecików w trzech warstwach (mąka, jajko, bułka tarta) to sekret ich idealnej, złocistej i chrupiącej skórki. Warto odstawić uformowane kotleciki na kilka minut przed smażeniem – dzięki temu panierka lepiej przyłgnie do mięsa i

nie będzie odpadać podczas smażenia. Smażenie w głębokim tłuszczu zapewnia równomierne wysmażenie i soczystość.

Dla urozmaicenia

Spróbuj zastąpić pieczarki innymi dodatkami – kawałkiem żółtego sera, mieszanką warzyw lub suszonymi pomidorami. Możesz też wzbogacić masę mięsną o ulubione zioła – tymianek, rozmaryn czy majeranek świetnie komponują się z mięsem i grzybami, nadając potrawie wyrazisty aromat.