

PIECZARKI NADZIEWANE MIESEM MIELONYM

Składniki:

- 500g pieczarek
- 500 mięsa mielonego wieprzowego
- 2 jajka
- 1/2 szklanki bułki tartej
- 1,5 dużej cebuli
- 3 ząbki czosnku
- garść suszonego oregano
- 1 płaska łyżeczka imbiru
- odrobina masła (około 1-2 łyżek)
- sól i pieprz do smaku
- ulubione przyprawy do smaku (u A. jak zawsze występuje tu Kamis Grill Klasyczny i Delikat Knorr)

Wykonanie:

Pieczarki myjemy, wycinamy ogonki i odkładamy. Przez maszynkę do mielenia mięsa przepuszczamy jeszcze raz mięso oraz kawałki cebuli, obrany czosnek oraz ogonki pieczarek - można także warzywa zblendować i wymieszać z mięsem mielonym. Do powstałej masy dodajemy przyprawy, jajka i bułkę tartą, dokładnie mieszamy (masa nie może być za rzadka, więc w razie potrzeby dodajemy więcej bułki tartej). Pieczarki nadziewamy farszem, obtaczamy w mące, jajku i bułce tartej – smażymy. Podajemy ciepłe z ulubionymi dodatkami.