

Kotlety mielone w sosie grzybowym

Składniki:

50 dkg wieprzowego mięsa mielonego

Dodatki jak do kotletów mielonych - **bez cebuli**

10 cienkich plasterów boczku

8-10 suszonych grzybków

Musztarda, sól, pieprz, kostka rosołowa

Tłuszcz do smażenia

Sposób przyrządzenia:

- Grzyby wypłukać, namoczyć. Ugotować w wodzie w której były moczone. (po ugotowaniu powinna zostać nam szklanka płynu)
- Mięso wyrobić jak na mielone, posolić i popieprzyć. Uformować z mięsa placki o średnicy około 10 cm. i grubości 0,5 cm.
- Na każdym położyć 2 plasterki boczku i posmarować musztardą.
- Uformować zrazy (umieszczając boczek w środku). Obtoczyć zrazy w mące i obsmażyć na tłuszczu.
- Zalać roztworem po gotowanych grzybach i dodać drobno pokrojone lub zmiksowane grzyby. Dodać według potrzeby kawałki kostki rosołowej.
- Dusić wszystko około 30 min.
- Gdy potrawa jest gotowa, a mamy zbyt dużo wodnistej sosu, możemy sos zaprawić białą zasmażką z mąki i tłuszczu.

* Podawać z kaszą oraz ćwikła z chrzanem.