

DANIA Z MIĘS

KOTLETY Z PIECZARKAMI I ŻÓŁTYM SEREM

SKŁADNIKI:

0,5 kg.filetów drobiowych
2 jajka
20 dag.żółtego sera
20 dag. pieczarek
1 cebula
sól
pieprz
tłuszcz
bułka tarta
ketchup

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso pokroić na porcję. Doprawić, panierować w jajku i bułce tartej, smażyć z obu stron. Umyte pieczarki zetrzeć na tarce jarzynowej o grubych oczkach. Cebulę pokroić w kosteczkę i razem z pieczarkami podsmażyć, doprawić do smaku vegetą. Na każdy kotlet położyć farsz pieczarkowo-cebulowy. Posypać na wierzchu startym na tarce o grubych oczkach żółtym serem i zapiekać w piekarniku ok. 20 min. Podpieczone kotlety udekorować ketchupem.

data dodania:
(2009-11-07 11:18:35 - dodał Monika)

A LA BIGOS Z PIECZAREK I MIELONEGO

SKŁADNIKI:

0,5 kg mięsa mielonego drobiowego
jajko
0,5 kg małych pieczarek
0,5 kg cebuli
kilka łyżek bułki tartej
1 łyżka majeranku
mały koncentrat pomidorowy
liść laurowy
vegetta
pieprz
olej
woda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pieczarki pokroić. Jedną cebulę zetrzeć na tarce jarzynowej, a pozostałe cebule pokroić w kostkę. Do garnka wlać kilka łyżek oleju, tak aby zakryć dno garnka. Wrzucić pieczarki, cebulę, liść laurowy i podusić składniki.

Do mięsa mielonego dodać startą cebulkę, bułkę tartą, jajko i majeranek. Następnie doprawić według uznania vegettą i pieprzem.

Z wyrobionej masy mięsnej uformować łyżką małe kuleczki, obtoczyć je w bułce tartej, a następnie na patelni podsmażyć.

Podsmażone kuleczki wraz z tłuszczem wrzucić do garnka z pieczarkami i cebulką.

Na patelnię, na której podsmażane były kuleczki mięsne wlać wodę. Kiedy woda na patelni się zagotuje, dolać ją do pozostałych składników.

Następnie do bigosu dodać koncentrat pomidorowy, vegettę i pieprz. Można zagęścić bigos mąką z wodą. Wszystko zagotować.

A la bigos można podawać zarówno na gorąco jak i na zimno.

data dodania:
(2009-11-05 11:24:42 - dodał Monika)

OŚMIORNICZKI Z PARÓWEK

SKŁADNIKI:

Parówki cieleńce
Puszka czerwonej fasoli z zalewą
0,5 kg pieczarek
2 cebule
2 łyżki przecieru pomidorowego
3 łyżki keczupu
Sól
Pieprz
Papryka w proszku
Oregano

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na początku podsmażyć na oleju cebulę i pieczarki.
Podsmażone wrzucić do garnka, dodać do tego całą puszkę czerwonej fasoli (z zalewą), dodać pokrojone i przekrojone na 3/4 w krzyżyk parówki. Do tego dodać przecier pomidorowy i keczup.
Na koniec doprawić solą, pieprzem, czerwoną papryką. Można dodać oregano jak kto lubi.

data dodania:
(2009-11-04 10:06:46 - dodał Artur)

SZPINAK ZE ŚWIDERKAMI

SKŁADNIKI:

10 dag. wędzonego boczku lub szynki,
500 g. makaronu typu świderki,
500 g. mrożonego szpinaku,
ser mozzarella.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Boczek lub szynkę podsmażyć na patelni. W tym czasie ugotować makaron. Do usmażonego boczku lub szynki dodać szpinak. Ser pokroić w kostkę. Wrzucić wszystko do ugotowanego makaronu i mieszać energicznie ok. 5 minut.

data dodania:
(2009-10-19 16:29:16 - dodał wiola)

PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z MIĘSEM

SKŁADNIKI:

Ciasto:

4 szklanki mąki,
1/3 paczki margaryny lub masła,
1 szklanka kwaśnej śmietany,
5 dag drożdży,
1 łyżeczka soli,
1 jajo.

Farsz:

1/2 kg boczku,
1/2 kg wołowiny.
3 średnie cebule,
25 dag pieczarek,
olej, sól, pieprz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ciasto:

Mąkę posiekać z margaryną, dodać śmietanę rozmieszaną z drożdżami, ubitym jajkiem oraz solą. Zagnieść ciasto pozostawić do wyrośnięcia.

Farsz:

Boczek pokroić w kostkę i dobrze podsmażyć, a wołowinę ugotować. Mięso zemieć w maszynce, cebule drobno posiekać i lekko zarumienić na tłuszczu. Posiekać pieczarki i podsmażyć na tłuszczu. Wszystko wymieszać i doprawić do smaku.

Wyrośnięte ciasto rozwałkować na pasek szerokości około 12cm i grubości 1cm. Nałożyć na środek farsz, zlepić, odwrócić szwem do spodu i posmarować rozbitym jajkiem. Pokroić ukośnie na kawałki. Paszteciki ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Piec w temp. 180 st. jakieś 20 minut. Muszą mieć jasnożółty kolor.