

# Kotleciki gryczane z mięsem i sosem pieczarkowym



## Składniki

250 g - ugotowanego  
mięsa (golonka z indyka)  
150 g - kaszy gryczanej  
2 g - cebule  
1 szt. - ugotowana  
marchew  
1 szt. - ugotowana  
pietruszka  
1 łyżka - płaska przypraw  
toskańskich  
1 łyżka - igiełek świeżego  
tymianku  
2 g - małe jajka  
5 łyżka - mąki pszennej  
bułka tarta  
500 g - pieczarek  
2 szt. - ziela angielskie  
2 szt. - liście laurowe  
2 szt. - ząbki czosnku ze  
skórką  
500 ml - bulionu  
100 ml - śmietany 30%,  
1 łyżeczka - sosu  
sojowego ciemnego  
1 szt. - pęczek świeżego  
koperku  
pieprz czarny mielony do  
smaku  
sól do smaku  
olej rzepakowy do  
smażenia

## Opis wykonania

Malutkie kotleciki z mięsa gotowanego i kaszy gryczanej palonej, smakują idealnie w połączeniu z sosem pieczarkowym.

Sos: W rondelku zagotowujemy 0,7l wody z zieleń angielskim, liściem laurowym, ząbkami czosnku i papryczką chili. Na patelni rozgrzewamy ok. 4 łyżki oleju i podsmażamy na nim pokrojoną w kostkę cebulę. Połowę cebuli odkładamy, będzie potrzebna do kotlecików. Pieczarki kroimy na mniejsze kawałki, dodajemy do cebuli, smażymy, przekładamy do gotującej się wody, dolewamy bulionu i dusimy pod przykryciem. Z mąki robimy zasmażkę. Śmietankę mieszamy z sosem sojowym i dolewamy do pieczarek. Całość mieszamy. Dodajemy rozpuszczoną w wodzie 1 płaska łyżkę zasmażki, tyle tylko, żeby sos nam zgęstniał. Dodajemy posiekany koperek i doprawiamy solą i pieprzem. Kotleciki: Kaszę gotujemy do miękkości, studzimy. Ugotowaną golonkę oddzielamy od kości i kroimy bardzo drobno (można zmiksować lub jak ktoś woli zmielić). Marchew i pietruszkę rozgniatamy za pomocą widelca. W dużej misce mieszamy mięso z kaszą, usmażoną wcześniej cebulą, marchewką i pietruszką. Dodajemy tymianek, przyprawy toskańskich, doprawiamy solą i dużą ilością czarnego pieprzu. Dodajemy roztrzepane jajka, 3 płaskie łyżki mąki i ok. 4 łyżki bułki tartej, mieszamy. Formujemy równe krążki, obtaczamy w bułce tartej, smażymy na oleju.