

Kotleciki gryczane z 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. Dodatkowo kasza gryczana palona, smakują idealnie w połączeniu z sosem pieczarkowym.

Sos: W rondelku zagotowujemy 0,7l wody z zielem 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.