

## Karminadle Joasi



**JOANNA77**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	50 dag
<b>bułka</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>mleko</b>	100 ml
<b>mąka</b>	20 dag
<b>smalec</b>	20 dag
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>jajko</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielimy przez maszynkę,razem z cebulą.Namaczyć bułkę w mleku i po wyciśnięciu dodać do mięsa.Dodać surowe jajko i przyprawić.Jeśli masa jest zbyt rzadka,można dodać bułki tartej.Z masy mięsnej robić niewielkie,płaskie kotleciki o grubości 2 cm.Obtaczać je w mące i smażyć na złoty kolor,na rozgrzanym smalcu.