

## Kotleciki mielone z cukinią :)



### CZYKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	500 gram
<b>cukinia</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>bułka czerstwa</b>	1 szt
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinię myjemy i trzemy na tarce o drobnych oczkach, dodajemy przyprawę uniwersalną i zostawiamy na 30 minut. Odsączamy ilość wody.
- KROK 2 Bułkę moczymy w wodzie i odciskamy. Do mięsa dodajemy drobno pokrojoną cebulę, bułkę, majeranek, sól, pieprz i cukinię. Dokładnie mieszamy
- KROK 3 Z mięsa formujemy kotleciki i obtaczamy w bułce
- KROK 4 Smażymy na oleju z obu stron. Podajemy z warzywkami. Smacznego