

Kotleciki wątróbkowo-mięsne



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątroba wieprzowa	30 dag
mięso mielone wieprzowe	30 dag
jajko	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
mąka	2 łyżki
sól do smaku	
mleko	100 ml
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać , drobniutko posiekać.Wątróbkę opłukać, pokroić na małe kawałki , zalać mlekiem i odstawić na godzinę . Następnie osuszyć i zemiać w maszynce.Mięso włożyć do miski , dodać mieloną wątróbkę , jajko , 3 łyżki bułki tartej , czosnek przeciśnięty przez praskę oraz drobniutko posiekaną cebulę.Wyrobić , doprawić do smaku przyprawą do mięsa wieprzowego , solą oraz pieprzem . Jeszcze raz dokładnie wyrobić . Formować kotleciki , obtoczyć w mące . Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron.