

kotlet mielony z królika



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
tłuszcz	10 dag
jaja	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dag
sól	
pieprz	
bułka czerstwa	5 dag
królik	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. mięso, bułkę usmażoną cebulę przepuścić przez maszynkę. zmieloną masę osolić, dodać jajko, pieprz, dokładnie wymieszać. uformować kotlety, otoczyć w bułce tartej. rozgrzać tłuszcz, smażyć kotlety .