

## Kotlety mielone



### BAMI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wieprzowiny</b>	0,5 kg
<b>świeżego boczku</b>	0,25 kg
<b>cebula</b>	
<b>jajko</b>	
<b>olej</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wieprzowinę i boczek mielimy. Bułkę namaczamy w przegotowanej wodzie i czekamy aż nasiąknie, po czym wyciskamy ją. Cebulę obieramy i kroimy w bardzo drobną kostkę, wrzucamy na odrobinę oleju i czekamy aż się zeszkli. Do mięsa wrzucamy odcisniętą bułkę, zeszkloną cebulę i jajko, dodajemy sól, pieprz i sporą ilość majeranku. Dokładnie wyrabiamy, aby wszystkie składniki się połączyły. Następnie z tak przygotowanego mięsa formujemy kotleciki, obtaczamy w tartej bułce i smażymy na gorącym oleju na średnim ogniu na brązowy kolor.