

## Kotlety mielone z boczkiem panierowane w mące



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	1/2 kg
<b>boczek wędzony</b>	15 dag
<b>cebula</b>	1 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mleko</b>	1/2 szkl
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>mąka</b>	1/2 szkl
<b>kajzerka</b>	1 szt
<b>smalec</b>	(do pieczenia)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać, zeszklić na maśle. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć w maszynce razem z pokrojonym boczkiem. Cebulę i bułkę z boczkiem połączyć z mięsem, dodać jajko, sól i pieprz. Dokładnie wyrobić. [gdy masa mięsna jest zbyt rzadka dosypać bułki tartej]. Z masy mięsnej formować owalne kotlety, obtaczać w mące i smażyć z obu stron na rozgrzanym smalcu. Można podawać z pieczywem, sosem, ziemniakami i surówką.