

kotlety mielone z cząbrem



BABAJAGA1969



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowo - woło	50 dkg
jajko	2 sztuki
cebula	1-2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
sól	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
olej do smażenia	4-5 łyżek
cząber	1 łyżeczka
bułka	1 sucha

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bułkę namoczyć w wodzie i dobrze odcisnąć. Dodać do mięsa, pokrojonej w kostkę cebuli i jajek. Dodać przyprawy i sól do smaku.
- KROK 2 Wyrobić razem. Mokrą ręką formować kotlety i posypać bułką tartą.
- KROK 3 Smażyć w małej ilości oleju na średnim ogniu. Po około 20 minutach obrócić na drugą stronę.
- KROK 4 Po podpieczeniu przykryć patelnię pokrywką - kotlety będą miękkie i bardziej soczyste, Aby się nie przypaliły, można podlać 1/2 szklanki wody.
- KROK 5 Podawać do obiadu na liściu kapusty. Na zimno też smaczne.