

## kotlety mielone z cząbrem...



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	60 dag
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>bułka namoczona w mleku</b>	1 sztuka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>cząber</b>	2 łyżki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	1 łyżka
<b>smalec</b>	- ile potrzeba

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mielone mięso z szynki, łopatki włożyć do miski, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, jajka, kucharka, pieprz, cząber suszony

bułkę namoczyć w mleku, następnie odcisnąć z mleka i dać do mielonego mięsa, wsypać tartej bułki, wszystko dobrze wyrobić ręką na kleistą masę

na patelni rozgrzać porcję smalcu, smażyć kotlety mielone na rumiano, następnie pod przykryciem na małym ogniu dusić z 5 minut

kotlety są pulchne, aromatyczne i smakują na ciepło i na zimno.....SMACZNEGO!!!