

kotlety mielone z czosnkiem



MAŁGORZATA113



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone indycze	0,5 kg
jaja	1 szt
czosnek	2 ząbki
pieprz	do smaku
sól	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obtoczenia
bułka czerstwa	1 szt
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Namaczamy suchą bułkę w wodzie, odciskamy nadmiar wody i dodajemy do mięsa mielonego . Wbijamy jajko, dodajemy startą cebulę, wyciśnięty przez praskę czosnek oraz przyprawiamy to wszystko solą i pieprzem.

Wyrabiamy wszystkie składniki na gładką masę. Formujemy płaskie kotlety, obtaczamy w tartej bułce i smażymy na patelni z obu stron.