

Kotlety mielone z mięsa wołowego.



MAGDALENA/26MOOI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	30 dag
cebula	1 sztuka
margaryna	2 łyżki
bułka tarta	
sól	
pieprz	
czosnek granulowany	
lubczyk	
estragon	
jajko	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę i lekko podsmażyć na margarynie z dodatkiem soli, pieprzu i czosnku. Do mięsa dodać jajko, jeszcze lekko posolić i popieprzyć, dodać podsmażoną cebulę oraz szczyptę estragonu i lubczyku. Jeżeli masa nie ma zbyt gęstej konsystencji można dodać trochę bułki tartej. Uformować niezbyt grube i okrągłe kotlecik, obtoczyć w bułce tartej, po czym smażyć na podgrzany oleju przez 20-25 minut.