

## Kotlety mielone z nadzieniem serowym



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	60 dag
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>ser żółty</b>	15 dag
<b>cebula</b>	3 siekana

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić w gruba kostkę. Mięso mielone wyrobić z jajkiem, posiekaną cebulą, solą i pieprzem( w razie potrzeby dodać odrobinę bułki tartej, żeby było ściślejsze. Z mięsa odrywać kulki, rozplaszczają je, na każdym placku kłaść kostkę sera żółtego, zlepiać kotlet i delikatnie go spłaszczyc. Kotlety panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

Do wyrobienia masy mięsnej można użyć także innych przypraw.