

Kotlety mielone z papryką i curry



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka	80 dkg
cebula	
bułka	
czosnek	3 ząbki
papryka	1/2 łyżeczki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 łyżeczki
jajko	
pieprz	
natka pietruszki	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
smalec	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte mięso osuszamy ręcznikiem papierowym i mielimy maszynką do mięsa razem z obraną cebulką i czosnkiem. Bułkę moczymy w wodzie i dokładnie odciskamy. Dodajemy do zmielonego mięsa razem z jajkiem, posiekaną natką oraz przyprawami.
- KROK 2 Wyrabiamy na jednolitą masę.
- KROK 3 Z wyrobionego mięsa formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej
- KROK 4 smażymy na rozgrzanym smalcu z dwóch stron.

