

## KOTLETY MIELONE ZE SZCZYPIORKIEM I CZOSNKIEM



### JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki podstawowe

<b>mięso mielone</b>	30 dag
<b>cebula</b>	średnia
<b>ząbek czosnku</b>	2 duże
<b>szczypiorek</b>	1/2 pęczka
<b>jajko</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	4 łyżki

#### Przyprawy

<b>sól</b>	łyżeczka
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	łyżeczka
<b>majeranek</b>	łyżeczka
<b>tymianek</b>	łyżeczka
<b>masło</b>	łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę oraz szczypiorek drobno siekam, podsmażam na maśle.

Mielone wkładam do miski, dodaję jajko, czosnek przeciśnięty przez praskę, bułkę tartą, przyprawy oraz podsmażoną cebulę. Wszystkie składniki dokładnie łączę.

Z masy formuję kotlety, każdy obtaczam w bułce tartej.

Na patelni rozgrzewam olej, zmniejszam płomień i smażę kotlety po około 7 minut z każdej strony.