

## Kotlety troszke inaczej



### DIANIX



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wołowj</b>	50 dag
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	3/4 szklanki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>sól do smaku</b>	
<b>olej</b>	do smażenia
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>jajko ugotowane na twardo</b>	4 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Średnią cebulę należy pokroić w kostkę, następnie zeszklić na oleju, w dalszej kolejności dodajemy posiekany czosnek i chwilę ze sobą mieszamy a następnie zdejmujemy z ognia.

Do mięsa mielonego dodajemy wszystkie składniki czyli bułkę tartą, cebulkę i jajko. Wszystko ze sobą dobrze mieszamy. Dodajemy przyprawy i znowu wymieszaj należy wszystko ze sobą.

Jeżeli masa będzie za rzadka podsypujemy ją jeszcze bułką tartą.

Z uzyskanej masy należy uformować kotleciki, w których w środku będzie umieszczone ugotowane na twardo jajko, czyli jajko owijamy mięsem mielonym. Na koniec uformowany kotlet obtaczamy w bułce tartej i następnie na dobrze rozgrzanym oleju smażymy z jednej i drugiej strony by były dobrze zarumienione, barwy brązowej. Smażymy około 10-15 minut.