

Kotlety wieprzowe mielone



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	1 kg
cebula	2 szt
jajka	2 szt
olej	6 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 szt
przyprawa do potraw	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wieprzowe ok. 1 kg zmielić przez maszynkę. Do masy dodać 2 średnie cebule (wcześniej pokrojone i podsmażone), 2 jajka, 2 łyżki bułki tartej Prymat, zawartość opakowania przyprawy do mięsa mielonego Prymat oraz 1 łyżeczkę przyprawy do potraw KUCHARZEK. Całość dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Uformować kotlety i panierować w bulce tartej lub panierce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.