

kotlety z mięsa mielonego



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso	100 g
bułka	15 g
jajko	2 sztuki
cebula	30 g
sól	
inne przyprawy	
olej	15 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić z błon i kości, pokroić. Bułkę namoczyć w wodzie. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. mięso, odciśniętą bułkę i cebulę zemleć. Do zmielonej masy dodać jaja i przyprawy, wymieszać. Wyrobić kotleczki obtoczyć w bułce i smażyć na patelni z obu stron.