

## Mielone indycze z koperkiem



### MOTOREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udziec z indyka</b>	1/2 kg
<b>cebula</b>	
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>jajko</b>	
<b>bułka</b>	
<b>mleko</b>	1/2 litra
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myjemy, osuszamy i mielimy przez maszynkę do mięsa. Cebulę i czosnek obieramy i kroimy na drobną kostkę. Bułkę moczymy w mleku i odstawiamy na 10 min. Po tym czasie dokładnie odciskamy. Umyty koper siekamy.
- KROK 2 Wszystkie składniki łączymy ze sobą dodajemy jajko oraz kucharek i pieprz. Wyrabiamy ciasto na jednolitą masę. Formujemy kotleciki, obtaczamy w bułce tartej
- KROK 3 smażymy na rozgrzanym oleju z dwóch stron