

Mielone z karczku i fileta



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka	60 dkg
filet z kurczaka	1 szt
cebula	
ser żółty	15 dkg
chleb	1 kromka
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
pieprz	
jajko	
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 dkg
koperek	1 pęczek
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myjemy i osuszamy. Cebulę obieramy i kroimy
- KROK 2 Wszystkie przygotowane składniki mielimy razem z chlebkiem
- KROK 3 Dodajemy jajko i przyprawy
- KROK 4 Koper siekamy i dokładamy do mięsa
- KROK 5 Wyrabiamy na jednolitą masę
- KROK 6 Formujemy kotleciki

KROK 7 Obtaczamy w bułce tartej

KROK 8 Smażymy na rozgrzanym oleju