

Mielony paprykowo- cebulowy



KANU83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
jajka	2 szt
papryka	2 szt
cebula	2 szt
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
pieprz	do smaku
papryka ostra mielona	do smaku
olej do smażenia	
bułka tarta	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na odrobinie oleju usmażyć drobno pokrojoną paprykę i cebulę- przyprawić do smaku.
Mięso wyrobić z jajkami i przyprawami- gdy masa jest zbyt luźna dosypać bułki tartej.
Brać porcje mięsa- do środka dać troszkę farszu paprykowo- cebulowego- zakryć mięsem formując kotlet.
Obtoczyć w bułce tartej i smażyć na złoto na rozgrzanym oleju.
Z wierzchu można udekorować pozostałym farszem.