

Odmienione mielone



1J1O1L1A1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| mięso mielone wieprzowo-wołowe | 0,5 kg |
| jajko | 1 szt |
| kajzer | 1 szt |
| cebula | 1 szt |
| przyprawy | do smaku |
| bułka tarta | według potrzeby |
| olej do smażenia | według potrzeby |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odmieniłam zwykłe mielone.

Powstały -

Mielone z serową niespodzianką

Przygotowujemy masę jak na zwykłe mielone kotlety

Mięso, jajko, namoczoną kajzerkę, drobno posiekaną cebulę, przyprawy (sól, pieprz, papryka ostra, bazylika, może też być posiekana zielenina), dokładnie wyrabiamy.

Plasterki sera żółtego przecinamy wzdłuż.

Następnie, każdą połowę plastra zwijamy luźno w rulon, obkładamy go z obu stron masą mięsną i formujemy tak, by zalepić ser w środku. Powstaną nieco podłużne kotlety, które smażymy na rozgrzanym na patelni tłuszczu aż będą rumiano-brązowe.

Najbardziej smakują i wyglądają apetycznie, gdy z nadkrojonych wypływa ser.

Kotlety można podawać z pieczywem, ziemniakami lub wg upodobania.

Smacznego :)