

Pieczone kotlety mielone



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	z łopatki 2 kg
bułka czerstwa	1 szt
mleko	do namoczenia bułki
cebule	2 szt
ząbki czosnku	2 szt
jajko	2 szt
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
sól	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso najlepiej zmielić samemu na drobnym sitku. Bułkę namoczyć w mleku, a kiedy zmięknie lekko odcisnąć. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na patelni. Dodać do mięsa razem z bułką, rozgniecionym czosnkiem, jajkami i wszystkimi przyprawami.
- KROK 2 Dobrze wymieszać, a jeżeli masa mięsna okaże się zbyt luźna można dosypać trochę bułki tartej. Formować kotlety na grubość ok 1,5 cm, wszystkie tej samej wielkości. Obtaczać w bułce tartej i układać jeden przy drugim na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- KROK 3 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec przez 40 min, przy czym w połowie pieczenia odwrócić kotlety na drugą stronę. Podawać gorące :)

