

Sezamowe mielonki.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| mięso mielone z indyka | 1 kg |
| bułka czerstwa | 1 szt |
| mleko | 1,5 szklanki |
| sól | do smaku |
| do panierki: | |
| mąka pszenna | kilka łyżek |
| jajko | 3-4 szt |
| sezam | 6 łyżek |
| olej do smażenia | |
| natka pietruszki | 2 łyżki |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | 3-4 łyżki |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | 8 łyżek |
| Pieprz ziołowy mielony Prymat | 1/2 łyżeczki |
| tymianek | 1 płaska łyżka |
| jajko | 2 do mięsa |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Namoczyć suchą bułkę w mleku, odwracając na obie strony. Miękką odcisnąć i rozdrobnić. Dodać mięso mielone, wbić 2 jajka. Doprawić solą, pieprzem ziołowym, natką pietruszki i tymiankiem. Wsypać bułkę tartą i wyrobić masę mięsną, by równomiernie mięso połączyło się z przyprawami.

Na jednej miseczce wysypać mąkę pszenną, na drugiej rozbić i roztrzepać jajka a na trzeciej wymieszać bułkę tartą z sezamem.

Odrywać małe kawałki mięsa, formować kulki i panierować w mące.

Rozgrzać olej. Mięso kolejno panierować w jajku i mieszance bułki i sezamu, lekko spłaszczyć i smażyć na średnim ogniu z obu stron do zrumienienia. Trzeba uważać, by panierka się nie przypaliła. Kolejne porcje smażyłam na świeżym oleju, by ziarenka sezamu z poprzednich partii się nie przypalały i w wyniku tego popsuły by smak kolejnych kotletów.

Kotlety zdejmować np. do blachy do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia i wkładać do piekarnika. Gdy usmażymy wszystkie pieczemy je jeszcze w termoobiegu przez ok. 30 minut w 175 stopniach.

Z tej porcji otrzymałam 33 sztuki smacznych kotlecików.