

Zielone kotleciki



EWAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	50 dag
cebula podsmażona	1 szt
szpinak mrożony rozdrobniony	1/2 opakowania
ząbek czosnku	
serek topiony śmietankowy	1/2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	
jajko	1 szt
bułka	1/2 namoczona w wodzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko przekładamy do miski dodajemy odcisniętą bułkę, jajo oraz przyprawę prymat, mieszamy. Szpinak podsmażamy na oleju (do momentu aż odparuje wodę) dodajemy ząbek czosnku oraz sól. Pod koniec dodajemy serek mieszamy do rozpuszczenia. Gdy przestygnie dodajemy do mięsa, mieszamy formujemy kotleciki, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju. Smacznego!