

Ziołowe mielone z sosem śmietanowo- ziołowym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kotlety

mięso mielone	1 kg
koperek	1 pęczek
lubczyk świeży	1 pęczek
bułka czerstwa	1 sztuka
mleko 3,2%	1 szklanka
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz czarny mielony	do smaku
przyprawa uniwersalna	do smaku
olej	do smażenia
bułka tarta	1 szklanka

Sos śmietanowo- ziołowy

woda	150 ml
śmietana	150 ml
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
lubczyk świeży	3 łyżki
koperek	3 łyżki
tymianek cytrynowy	

estragon

zioła prowansalskie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bułkę zalewamy mlekiem i odstawiamy na chwilę, żeby zmiękła, odciskamy ją z mleka. Mięso mielone przekładamy do miski, dodajemy do niego jajko, odcisniętą bułkę, posiekaną drobnutko cebulkę, posiekane zioła: lubczyk i koperek.
- KROK 2 Następnie dodajemy uniwersalną przyprawę, sól, pieprz. Wyrabiamy jednolitą masę. Z masy formujemy kotlety i obtaczamy je w bułce tartej.
- KROK 3 Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Na patelni rozgrzewamy masło, rozprowadzamy w nim mąkę. Następnie dodajemy wodę i śmietanę, szybko mieszamy i dodajemy zioła. Sos doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Kotlety podajemy polane sosem śmietanowo- ziołowym.