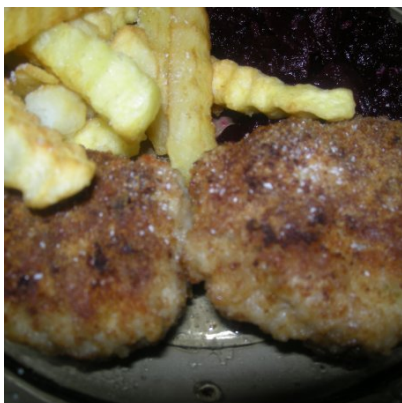


## kotleciki wieprzowe z warzywami



**KATE131**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	500 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>papryka</b>	1/2 szt
<b>brokuł</b>	5-6 rozyczek
<b>bułka</b>	1/2 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	wg uznania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bułkę namoczyć w mleku i odsączyć, zmieszać z mięsem mielonym i przyprawami. cebulę poddusić na patelni, dodać paprykę i brokuły pokrojone w drobna kostkę. poddusić razem - ja duszę na maśle. po ostudzeniu dodać do mięsa, wymieszać razem, formować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć.