

KOTLECIKI MIELONE



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone - mieszane	80 dkg
natka pietruszki	1 pęczek
jajko	1 sztuka
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso przełożyć do miski. Dodać jajko, startą cebulę, drobno posiekaną natkę i przyprawy wg uznania. Dokładnie wyrobić masę. Jeżeli będzie za rzadka, dodać trochę bułki tartej. Formować płaskie kotlety i układać na cienko posmarowanej oliwą folii aluminiowej. Piec na rozgrzanym grillu, aż będą rumiane. Podawać z sałatką z pomidorów z marynowanym czosnkiem.