

Kotleciki z serem



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	30 dkg
cebula	1/2 sztuki
jajko	1 sztuka
pieprz do smaku	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1/2 łyżeczki
przyprawa do zup w płynie	1,5 łyżki
oregano świeże	1/2 pęczka
ser żółty	5 dkg
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać z pokrojoną w kostkę cebulą, pieprzem, przyprawą w płynie, solą czosnkową, posiekany oregano, startym na tarce o dużych oczkach serem i jajkiem. Formować małe kotleciki, każdy obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na oleju na małym ogniu na rumiano z obu stron.