

Frykadele z serem



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa mielonego	40 dag
startego ostrego żółtego sera	15 dag
jajko	2 szt
suszonej natki pietruszki Prymat	1 łyżka
płaska gałki muszkatołowej Prymat	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
oliwa	4 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mięsa, sera, 1 jajka i przypraw wyrobić jednolitą masę. Formować z niej małe kotlety, obtaczać w roztrzepanym jajku oraz bułce tartej i smażyć z obu stron na rumiano. Podawać z ziemniakami i surówką sezonową.