

## Kotlety z szynki wieprzowej



**HALINA17**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| <b>szynka wieprzowa</b>       | 1/2 kg   |
| <b>paróweczki smakusie</b>    | 5 sztuk  |
| <b>jajko</b>                  | 1 sztuka |
| <b>cebula</b>                 | 1 sztuka |
| <b>Czosnek suszony Prymat</b> | 1 łyżka  |
| <b>kajzerka</b>               | 1 sztuka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mielimy szynkę wieprzową. Dodajemy jajko, bułkę namoczoną, cebulę posiekaną drobnutko, czosnek. Doprawiamy solą i pieprzem. Wyrabiamy masę. Formujemy placuszki, układamy obrane paróweczki i robimy kotlety. Obtaczamy w bułce i smażymy.