

Frykadele z serem



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięs mielone	40 dag
jajko	2 sztuki
gałka muszkatołowa Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka
oliwa	4 łyżki
żółty ser starty	15 ostry

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