

Mielone odmienione



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	500 g
pieczarki	300 g
cebula	2 szt
jajko	2 szt
żółty ser	100 g
kasza manna	6 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	12 łyżek
sól, pieprz	do smaku
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
oliwa	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyj, pieczarki i cebulę oczyść.

Wszystko zmiel w maszynce z grubym sitkiem.

Żółty ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach, dodaj do zmielonych produktów, dodaj jajka, bułkę tartą, kaszę manną, sól i pieprz do smaku.

Wszystko dokładnie wymieszaj, jeżeli masa jest za sucha dolej około pół szklanki wody i ponownie wyrób masę.

Formuj nie za grube okrągłe kotleciki, obtaczaj w bułce tartej i usmaż na oleju.

Podawaj z ziemniakami lub ryżem, albo z pieczywem jako kolacja.