

Kotlety mielone polskie



RENIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowo-wieprzowe	500 gramów
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
bułka czerstwa	1 sztuka
jaja	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	wg uznania
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
olej	do smażenia
mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak zrobić kotlety mielone?

- KROK 1 Cebulę poszatkować, podsmażyć na oleju.
- KROK 2 Bułkę namoczyć w mleku, zmieszać z mięsem, dodać zgnieciony czosnek, jajko, przyprawy, podsmażoną cebulę. Wymieszać.
- KROK 3 Uformować koliste kotlety. Każdy obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju.
- KROK 4 Kotlety mielone smażyć aż będą rumiane, ok 15 min. Podawać z ulubionymi dodatkami.

