Kotlety mielone z tartym ziemniakiem



IKRAKOWIANKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
ziemniak	1 szt
kostka rosołowa	1 szt
cebula	1 szt
jajko	1 szt
oliwa	1 łyżeczka
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szkl
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	
kajzerka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostkę rosołową rozpuścić w 1 szkl gorącej wody, ostudzić, zamoczyć bułkę, odcisnąć. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na oliwie. Ziemniak obrać i zetrzeć na drobnej tarce. Cebulę, ziemniak, bułkę połączyć z mięsem, dodać jajko, przyprawę do mięsa mielonego, sól i pieprz do smaku. Wszystko dokładnie wymieszać. (gdy masa mięsna jest za wolna, dodać bułki tartej) Z masy mięsnej formować okrągłe kotleciki, obtaczać w bułce tartej i i smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.