

Kotleciki mielone cielęce- Gyros :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 łyżeczka sosu sojowego, 2 cebule, 3 łyżki oliwy, 1 łyżka masła, mąka

cielęcina 20 dag (chuda)

jajko 1 szt.

Bułka tarta klasyczna Prymat 2 łyżki

przyprawa kebab- gyros Prymat 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić (najlepiej na grubym sitku). Do masy mięsnej wsypać przyprawę Gyros, dodać jajko i bułkę tartą . Dobrze wyrobić . Uformować 2 kotlety i obtoczyć je w mące . Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy z masłem i smażyć kotleciki po 3 minuty z każdej strony. Zmniejszyć gaz i dosmażyć pod przykryciem (można skropić wodą by szybciej się dodusiły). Na osobnej patelni usmażyć na złoto usiekaną w piórka cebulę . Kotleciki podawać z pieczonymi ziemniakami lub ryżem ,, czerwonym na ostro ,,