

## Czosnkowe kotlety



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| <b>mięso wieprzowe mielone</b>      | 500 g    |
| <b>cebula</b>                       | 1 szt    |
| <b>czosnek</b>                      | 5 ząbków |
| <b>jajko</b>                        | 2 szt    |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 5 łyżek  |
| <b>sól, pieprz</b>                  | do smaku |
| <b>woda</b>                         | 100 ml   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wrzucić do miski, dodać jajka, bułkę tartą, obrany i przeciśnięty przez praskę czosnek.  
Dodać sól i pieprz, wodę i wymieszać masę mięsną.  
Formować okrągłe kotleciki i smażyć bez panierowania na oliwie.