Kotlety mielone pod zielonymi oliwkami

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 gram
oliwki zielone	1 słoiczek
cebula	1 szt
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
papryka czerwona	1 łyżeczka
pomidor	1 szt
ząbek czosnku	2 szt
oregano	1 łyżeczka
olej do smażenia	1/4 szklanki
jajko	1 szt
ser żółty	1/2 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek drobno posiekać. Oliwki pokroić drobno, parę zostawić do posypania kotletów. Pomidora pokroić w plastry. W misce wymieszać mięso, cebulę, czosnek, bułkę, jajko, garść oliwek, sól, pieprz, zioła i paprykę słodką i ostrą. Uformować kotleciki. Rozgrzać oliwę na patelni, usmażyć kotlety na rumiano. Obsmażone kotlety ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą. Na wierzch ułożyć po plastrze pomidora, kawałki oliwek i posypać startym serem i czerwoną papryką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec ok 7-8 minut do czasu stopienia się sera.