Kotlety wieprzowe mielone - Gyros :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki bułki tartej

1 łyżka przyprawy Gros (ja użyłam Prymat)

1 łyżeczka sosu sojowego

2 cebule

3 łyżki oliwy

1 łyżka masła

mąka

wieprzowina 20 dag (łopatka, od szynki, karkówk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić (najlepiej na grubym sitku). Do masy mięsnej wsypać przyprawę Gyros, dodać jajko i bułkę tartą . Dobrze wyrobić . Uformować 4 małe kotlety i obtoczyć je w mące . Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy z masłem i smażyć kotlety po 3 minuty z każdej strony. Zmniejszyć gaz i dosmażyć pod przykryciem (można skropić wodą by szybciej się dodusiły). Na osobnej patelence usmażyć na złoto usiekaną w piórka cebulę . Kotlety podawać obłożone usmażoną cebulą .
Jeśli ktoś woli duże kotlety może oczywiście zamiast 4 małych zrobić 2 duże i smażyć je odpowiednio dłużej (jak zwykłe mielone).