

Kotleciki mielone



SMAKOLYKIOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	500 gram
jajko	1 szt
sól	
mini kostka czosnku	
przyprawa do mielonego miesa	
Bułka tarta klasyczna Prymat	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynka z mielona 500 gram

jajko 1 sztuka

bułka tarta 100 gram do mięsa

pół szklanki wody letniej

sól . pieprz, papryka

mini kostka czosnku

przyprawa do mielonego mięsa

Szynkę umyłam zmieliłam dodałam jajko sól pieprz, paprykę czerwoną mieloną wyrobiłam farsz. do miseczki wlałam pół szklanki wody dodałam do niej bułkę tartą poczekałam aż napęcznieje i wymieszałam z mięsem. Kostkę mini czosnek wyjęłam z papierka i pokruszyłam na mięso. Posypałam przyprawa do mielonego i znowu wymieszałam . Patelnie rozgrzałam wlałam oliwę z oliwek i mięso obtaczałam w bułce tartej i na patelni smażyłam z obu stron na rumiany kolor . Kotleciki wyszły miękkie :)