

kotlety mielone



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułka	1
cebula	1
mielone mięso	50 dag
jajko	
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę zalać mlekiem. Cebulę zeszklić na maselku. Mięso mielone przełożyć do miseczki i dodać bułkę odciśniętą z mleka, jajko i cebulę. Całość doprawić do smaku i dokładnie wymieszać. Z przygotowanej masy formować kotlety. Następnie obtoczyć je w mące i smażyć.