

Mielone z zieleniną



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	1/2 kg
cebula	
pietruszka	pęczek
jajko	2 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, pietruszkę drobno siekamy. Dodajemy do mięsa. Następnie dodajemy jajka, bułkę tartą i doprawiamy do smaku. Wyrabiamy mięso. Z masy formujemy kotlety, każdy obtaczamy w bułce tartej i smażymy z obu stron na złoty kolor. Smacznego