

Frykadelki, mielone kotlety (przepis podstawowy)



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa mielonego	50 dag
cebula	1-2
jajko	1
sól, pieprz	
tymianek	
majeranek	
czosnek w granulkach	
chleb tostowy	4 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

chleba tostowego skroić skórkę, namoczyć. Cebule obrać, posiekać, przesmażyć na patelni na odrobinie oleju, przestudzić, dodać do mięsa razem z odcisniętym chlebem i jajkami, wyrobić na gładką masę (czym dłużej wyrabiamy, tym jest lepsze). Doprawić pieprzem, solą i resztą przypraw. Z masy formować frykadelki, kotlety lub klopsiki, smażyć ze wszystkich stron na patelni z gorącym olejem na niezbyt silnym ogniu.