

Mięsne oponki



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
czosnek	2 ząbki
cebula	1 szt
bułka czerstwa	1 szt
majeranek	
sól	
pieprz	
majonez	3 łyżki
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone dajemy do dużej miski . Bułkę moczymy w odzie -odciskamy i dodajemy do mięsa. Cebulę siekamy czosnek przepuszczamy przez praskę . Dodajemy majonez ,majeranek sól i pieprz do smaku . Wyrabiamy masę . Odstawiamy do lodówki na ok 20 min . Formujemy kulki spłaszczamy je i robimy palcem dziurkę na środku . Obtaczamy w bułce tartej . Smażymy na oleju .