

" Zapiekane kręgi



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

andrut	2 szt
mięso mielone	20 dag
biała kapusta	10 dag
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta
natka pietruszki	1 garstka
koperek	1 garstka
ząbek czosnku	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
mąka na ciasto naleśnikowe	0,5 szkl
mleko na ciasto naleśnikowe	0,3 szkl.
sól	1 szczypta
jajko	1 szt
jajko	1 małe
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę i cebulę trzemy tarce.

Dodajemy mięso mielone , jajko, czosnek, bułkę tartą, przyprawy i dokładnie mieszamy.

Z andruta wycinamy kółka
(u mnie wielkości dużego kubka).

Z farszu formujemy sznycelki.

Kładziemy na andrucie.

Przykrywamy drugim i delikatnie dociskamy.

Z mąki, mleka , jajka, soli robimy gęste ciasto naleśnikowe.

W cieście zanurzamy kotleciki i delikatnie smażymy na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony na złoty kolor.

Uwaga!

Smażymy na naprawdę małym ogniu , gdyż mięso w środku musi się usmażyć!