

Kotlety z mięsa i kaszy



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe ugotowane	30 dag
jajko	2 szt
natka pietruszki	0,5 pęczka
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
pieprz, sól	
kasza jęczmienna	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ugotować w jarzynach. Jarzyny zostawić. Kaszę ugotować na sypko. Mięso, kaszę i jarzyny zemleć. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na złoto. Wszystko połączyć, dodać jajka, natkę, sól i pieprz. Wyrobić, formować kotleciki, panierować w bułce i usmażyć.
SMACZNEGO!