

Kotleciki z czosnkiem



SROCZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona szynka wieprzowa	1/2 kg
sól	do smaku
czarny pieprz	do smaku
cebula	1/2 sztuki
jajko	1 sztuka
czosnek	2 duże ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	wg uznania
olej do smażenia	
rozmaryn	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do zmielonej szynki wieprzowej dodać wyciśnięty czosnek, pokrojoną w kostkę cebulę, jajko, 3-4 łyżki bułki tartej, rozmaryn, trochę soli i pieprzu.
- KROK 2 Wszystkie składniki bardzo dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Uformować kotleciki z przygotowanej mięsnej masy. Obtoczyć je w bułce tartej.
- KROK 4 Na patelni rozgrzać olej. Smażyć na nim kotleciki.
- KROK 5 Kotleciki smażyć na średnim ogniu, na rumiano z obu stron. Uważać, żeby się nie przypaliły.