

mielony z niespodzianką



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	80 dkg
jaja	2
jajko ugotowane na twardo	6
kajzerka	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	
sól, pieprz	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bułkę namoczyć w wodzie, odsączyć. dodać do mięsa i wraz z surowymi jajami i przyprawami dobrze wyrobić. jajka ugotowane na twardo obrać. porcję mięsa rozgnieść na dłoni, zawijać w nie jajko. każdy kotlet obtoczyć w bułce, smażyć z dwóch stron po kilka minut.