

Mielone odmienione



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowo-wołowe	30 dag
jajko	1 szt
parówka	1 szt
duży plaster żółtego sera	1 szt
bułka czerstwa	1 szt
sól, pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć, rozdrobnić. Do mięsa dodać jajko, namoczona bułkę, sól, pieprz i zioła. Wyrobić na jednolitą masę. Ser i parówkę przeciąć na 4 części. Mięso podzielić również na 4 części. Parówkę owinąć serem i okleić mielonym mięsem (tak zrobić 4 kotlety). Panierować w tartej bułce, smażyć na oleju na złoty kolor.