

Mielone z parówką



DIANIX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówka	2 sztuki
mięso mielone	1/2 kg
parmezan	10 dag
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól	do smaku
cebula	1 sztuka
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do mięsa wbijamy jajko, ścieramy parmezan, dodajemy sól, pieprz, bułkę tartą.
- KROK 2 Wszystko mieszamy. Formujemy kotlety, zgniatamy dłonią. Parówki dzielimy na 3 części.
- KROK 3 Na każde mięso układamy parówkę i formujemy kotleta. Obtaczamy w bułce. Smażymy na oleju z 2 stron.