

kotlety z mięsem i kaszy z warzywami.



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe mielone	70 dkg
kasza jęczmienna	1 torebka
marchewki	3
pietruszki	2
cebula biała	2
jajko	2
sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kasze gotujemy na lekko osolonej wodzie. marchewki i pietruszki obieramy i gotujemy. cebulę kroimy w kostkę i szklimy na oleju. kasze mielimy z warzywami. wkładamy do mięsa, dodajemy cebulę, wbijamy jajka. wsypujemy natkę, przyprawy i dokładnie mieszamy. formujemy kotlety obtaczamy w bułce tartej. smażyć na rozgrzanym tłuszczu.