

Mielone ala Justyna



JUSTYNA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	0.5 kg
pieczarki	20 dag
ogórek kiszony	2 sztuki
papryka	1 sztuka
cebula	
czosnek	
przyprawy	
jajko	1 sztuka
bułka czerstwa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki i cebulę pokroić, podsmażyć na patelni.

Paprykę i ogórka pokroić w drobną kosteczkę, ser żółty zetrzeć na grubej tarce.

Do miski dać mięso, jajko i bułkę czerstwą namoczoną w wodzie wsypać resztę składników.

Wymieszać i przyprawić do smaku..

Uformować kotlety, smażyć na rozgrzanej patelni z tłuszczem. Podawać z ziemniaczkami i surówką

SMACZNEGO ! :)