

Mielone Eli z niespodzianką



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	1/2 kg
cebula biała	1 sztuka
czosnek	6 ząbków
jajko	2 sztuki
słonecznik łuskany	5 dkg
Majeranek suszony Prymat	garść
sól	do smaku
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	do smaku
olej do smażenia	
bułka czerstwa	1 sztuka
ser gouda	10 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę, bułkę odcisnąć z wody. Do miski włożyć mięso, dodać odcisniętą bułkę, cebulę, czosnek, majeranek, ser, słonecznik, jajka, doprawić do smaku solą, pieprzem, przyprawą do mięsa i dokładnie wymieszać. Formować kotleciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron. Smacznego!

Ja podałam mielone z kapustą czerwoną (przepis w mojej galerii) i ziemniaczkami z koperkiem.