

Mielone wieprzowo-wołowe



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina mielona	400 g
bułka czerstwa	0,20 kg
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
tłuszcz do smażenia	
sól	
pieprz	
mięso mielone wieprzowe	600 g
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć i zemleć razem z przesmażoną cebulą w maszynce do mięsa. Dodać do mięs. Do masy dodać jajko, sól i pieprz i dokładnie wyrobić. Kształtować owalne kotlety, obtoczyć je w tartej bułce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Kotlety obrumienić z obu stron.