

węgierskie mielone



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg
papryka	1 szt.
cebula	1 szt.
kajzerka	1 szt.
jajko	1 szt.
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
bułka tarta pikantna	10 dkg
olej do smażenia	100 ml.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę obrać i drobno posiekać. Do mięsa mielonego dodać paprykę, pokrojoną cebulę, namoczoną w mleku kajzerkę i doprawić do smaku. Bardzo dokładnie wymieszać. Formować kulki, obtaczać w bułce tartej i smażyć na oleju.