

Alternatywa dla ziemniaków, czyli "bułczane kotlety" :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bułka pszenna	450 g
jajko	1-2 szt
mleko 2%	1 litr
woda	1 szklanka
czosnek	2 ząbki
cebula	1 szt
ser żółty	150 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bułkę podzielić na mniejsze kawałki i namoczyć w mleku wymieszanym z wodą.
- KROK 2 Na oleju usmażyć pokrojona na mniejsze części cebulę z czosnkiem.
- KROK 3 Odcisniętą bułkę zmielić w maszynce do mięsa razem z cebulą i czosnkiem. Można skorzystać z pomocy syna :)

- KROK 4 Następnie dodajemy starty ser, jaja (u mnie jedno, bo duże), bułkę tartą i przyprawy. Całość dokładnie ze sobą łączymy i odkładamy do lodówki na ok. 30 min.
- KROK 5 Z ciasta formujemy kulki, które dokładnie obtaczamy w bułce tartej i spłaszczamy.
- KROK 6 Smażymy na złoty kolor z obu stron.
- KROK 7 Idealnie zastępują ziemniaki i bardzo smakują z mięsem z dodatkiem sosu.
SMACZNEGO!