

Kotleciki mielone



ADA.LA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	0,5 kg
cebula	1 szt
jajko	2 szt
bułka czerstwa	1 szt
czosnek ząbki	3 szt
pieprz	
sól	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	
mąka pszenna	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szynkę myjemy i kroimy.
- KROK 2 Cebulę obieramy i kroimy w kostkę
- KROK 3 Mięso mielimy razem z pokrojoną cebulką.
- KROK 4 Czerstwą bułkę moczymy w wodzie, odciskamy.
- KROK 5 Do mięsa dodajemy jajka, namoczoną bułkę, czosnek oraz przyprawy. Całość dokładnie mieszamy. Ja zawsze mieszam ręką. Doprawiamy do smaku.
- KROK 6 Z uzyskanej masy formujemy kotleciki, które przed smażeniem obtaczamy w mące.