

Kotlety mielone z nadzieniem serowym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	60 dag
jajko	1 sztuka
ser żółty	15 dag
cebula	3 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić w gruba kostkę. Mięso mielone wyrobić z jajkiem, posiekaną cebulą, solą i pieprzem(w razie potrzeby dodać odrobinę bułki tartej, żeby było ściślejsze. Z mięsa odrywać kulki, rozplaszczać je, na każdym placku kłaść kostkę sera żółtego, zlepić kotlet i delikatnie go spłaszczyć. Kotlety panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

Do wyrobienia masy mięsnej można użyć także innych przypraw.