

MIELONE Z WOŁOWINY Z FETĄ



MAGDALENA90



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mielone mięso wołowe	400-500 gram
ser feta	200 gram
czosnek	2 ząbki
jajko	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekać czosnek, ser fetę pokroić w kostkę. Przyprawić mięso solą i pieprzem, dodać jajko i dokładnie wyrobić. Formować małe okrągłe kotleciki i nadziewając je kostkami fety. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na ok. 15 minut (długość pieczenia dostosowujemy do wielkości kotlecików)