

Kotlety mielone z warzywami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	50 dag
marchewka	2 szt
pietruszka	1 szt
jajko	1 szt
bazylia	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
majeranek	do smaku
sól	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, pietruszkę obrać zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę drobno posiekać i razem z marchewką, pietruszką dodać do mięsa mielonego. Dodać także przyprawy, jajko, bułkę tartą. Wszystko wymieszać. Uformować kotlety i kłaść na silnie rozgrzany tłuszcz, zrumienić z obu stron, potem dosmażyć na małym ogniu.