

kebabczety



CUKIERENKAKLEMENTYNKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
jajko	
kasza manna	2 łyżki
papryka czerwona	1/2 szt
koperek	
sól i pieprz	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać z jajkiem, kaszą manną i przyprawami. Koperek posiekać, paprykę pokroić w drobną kosteczkę. Dodać do mięsa i wymieszać. Z masy mięsnej formować wałeczki i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na patelni, najlepiej grillowej powoli na złoty kolor z każdej strony.