

## Kotleciki wołowe ze słoninką



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso wołowe bez kości</b>	75 dag
<b>mięso wieprzowe bez kości</b>	25 dag
<b>słonina</b>	10 dag
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>ser żółty</b>	10 dag
<b>olej</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę i oba mięsa zemleć, połączyć ze sobą, dodać słodką paprykę mieloną, całe jajko, starty ser żółty i sól do smaku. Wyrobić jednolitą masę i formować z niej kotlety. Na patelni rozgrzać olej i smażyć na nim kotlety z obu stron na złoty kolor.