

Frykadelki po grecku



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone - mieszane	50 dag
ser fetta	10 dag
cebula	1 szt
mleko	1 szk
jajko	1 szt
ogórek	1 szt
bułka czerstwa	1 szt
oliwki	0.5 szk
twaróg	15 (mielony)
oregano	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namocz w mleku. Obierz cebule. Grubo posiekaj razem z oliwkami dodaj do mięsa. Dołóż odcisniętą bułkę i jajko. Przypraw solą i pieprzem. Dokładnie wyrób. Fete pokrój w grubą kostkę, każdą obłup masą mięsna, formując kulki. Frykadelki smaż na rozgrzanym oleju po 8-10 minut z każdej strony. Ogórka obierz zetrzyj. Wraz z oregano dodaj do twarogu. Przypraw i wymieszaj. Frykadelki podawaj z przygotowanym sosem.