

Frykadelki z serem



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone - mieszane	50 dag
cebula	1 sztuka
mleko	1 szklanka
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
marynowana ostra papryczka	ok. 8-10 sztuka
bułka czerstwa	1 sztuka
ser żółty	10 (w kawałku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w mleko. Obraną cebulę, ostrą, marynowaną papryczkę grubo siekamy, dodajemy do mięsa. Jajko i odciśniętą bułkę wraz z solą i pieprzem wyrabiamy z masą mięsną. Ser żółty krimy w grybą kostkę, każdą oblepiamy mięsem, formujemy kulki. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoto (ok. 10 minut). Podawać z sosem tzatziki.