

Kotlet mielony



PAWEŁ29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

olej do smażenia

czubek łyżeczki majeranku i tyle samo gałki muskatołowej

sól i pieprz do smaku

cebula

1 szt.

mleko

3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę włóż do miseczki i zalej mlekiem, żeby dobrze nasiąkła. Mięso przełóż do dużej miski i rozprowadź widelcem tak, żeby nie było zbrylone. Dodaj do mięsa odsączoną bułkę, wbij całe, surowe jajko. Dodaj posiekaną natkę pietruszki (możesz zastąpić posiekanym szczypiorkiem) i przyprawy. Sprawdź, czy mięso jest dostatecznie słone i wyraziste w smaku.

Cebulę obierz z łupinek, pokrój w kosteczkę i zeszklij na 1 łyżce oleju: najpierw porządnie rozgrzej tłuszcz na patelni, potem równomiernie wysyp pokrojoną cebulkę. Nie dopuść, żeby się całkiem uprażyła - ma być przezroczysta. Usmażoną cebulkę wymieszaj z przygotowanym mięsem.

Uformuj kotlety - nabieraj porcję mięsa na dłoń i najpierw utocz równomierną kulkę, a potem lekko ją spłaszcz. Kotlety smaż na gorącym oleju. Obracaj, żeby obsmażyły się równomiernie z obu stron. Po 4 minutach smażenia zmniejsz ogień i trzymaj pod przykryciem przez 10 minut.