

Klopsiki chlebowe Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	70 ml
czosnek	1 ząbek
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	7 łyżek
cebula	1 sztuka
chleb	1 kromka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miąsz, kromkę chleba i bułkę tartą zalać mlekiem i poczekać aż mleko wsiąknie. Cebulę drobno posiekać, czosnek przecisnąć przez praszkę. Do masy chlebowej dodać, cebulę, czosnek i zmisować w malakserze lub zmielić w maszynce do mięsa. Dodać rozbełtane jajka, doprawić pieprzem i solą do smaku. Formować kotleciki, panierować w bułce tartej i usmażyć na oleju na złoty kolor. Smacznego!