

Mielone z jajkiem



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone z łopatki	0,5 kg
bułka czerstwa	1 szt
mleko	1 szkl
jajko	1 szt
musztarda	1 łyżeczka
sól, pieprz, Kucharek	do smaku
olej do smażenia	
jajko ugotowane na twardo	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć dodać do mięsa mielonego. Dodać jajko, musztardę i doprawić do smaku. Uformować 6 placków do każdego włożyć jajko gotowane i dobrze zawinąć. Obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju.