

## Sznyce z kapustą pekińską

**KATARZYNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Mięso ielone wieprzowe**

**kapusta pekińska**

**przprawa do mięsa mielonego**

**cebula biała**

**czosnek**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy pół kapusty pekińskiej( w zależności ile mięsa mamy) dodajemy do mięsa , bulkę namoczoną wcześniej w wodzie , jajko , cebulę pokrojona w kostkę , czosnek przeciśnięty przez praskę i przyprawę do miesa mielonego ewentualnie sól i pieprz. Wszystko mieszamy do uzyskania jednolitej masy

Formujemy sznyce i obtaczmy w bulce tarcej , smażymy na rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru

Pycha

Podajemy z ziemniakami