

Mielone w sezamie



MARTYNIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	500 g
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól, pieprz	
zairna sezamu	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać z przyprawami, jajkiem i bułką tartą. Formować kotlety i panierować w ziarnach sezamu. Smażyć na rumiano.