Kotlet po ministersku



EMILA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone drobiowe	500g
bułka paryska	2 kromki
jajko	1 szt
cebula	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę paryską pokroić na krótkie paseczki i wysuszyć w piekarniku.Mięso wkładamy do miski,dodajemy jajko,pokrojoną w kostkę cebulę,sól i pieprz.Uformować średnie kotlety.Grzanki wymieszać z bułką tartą i obtaczać w niej wyrobione mięso.Smażyć na rozgrzanym oleju na złoto.