

mielony z niespodzianką



KASIAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone¹	1 kg
ogórki konserwowe	3 szt
papryka konserwowa	1 szt
bułka	1 sucha
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso mielone przygotowujemy jak na kotlety mielone. Mieszymy mięso, cebula starta lub pokrojona w drobną kosteczkę, bułka, jajko, sól, pieprz. Dokładnie mieszamy i dokładamy pokrojone w kostkę ogórek konserwowy i paprykę. Formujemy kotlety takie bardziej podłużne i smażymy obtaczając w mące. przed podaniem można podpiec w piekarniku