

Mięsne piteczki



LADY076



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	15 gram
mięso mielone cielęce	15 gram
mięso mielone wieprzowe	15 gram
kajzerka	1 sztuka
mała cebulka	1 sztuka
jajko	1 sztuka
szczypiorek	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kajzerkę namoczyć w ciepłej wodzie i wycisnąć. Cebulkę obrać, umyć i zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Umyć i pisać szczypiorek, 3 duże łyżki posiekanego szczypiorku powinno wystarczyć. Dodajemy szczypiorek, cebulkę, kajzerkę i jajko do mięsa. Wyrabiamy. Doprawiamy do smaku. Formujemy małe kuleczki i smażymy na rozgrzanym ogniu aż się zarumienią. Dobrze komponują się z ziemniaczkami i sosem.