

Kotlety mielone z mięsa wołowego



MAGDALENA/26MOOI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	30 dag
cebula	1 sztuka
margaryna	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Czosnek suszony Prymat	1 szczypta
Liść lubczyku suszony Prymat	1 szczypta
Estragon suszony Prymat	1 szczypta
jajko	1 sztuka
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę i lekko podsmażyć na margarynie z dodatkiem soli, pieprzu i czosnku. Do mięsa dodać jajko, jeszcze lekko posolić i popieprzyć, dodać podsmażoną cebulę oraz szczyptę estragonu i lubczyku. Jeżeli masa nie ma zbyt gęstej konsystencji można dodać trochę bułki tartej. Uformować niezbyt grube i okrągłe kotleciki, obtoczyć w bułce tartej, po czym smażyć na podgrzanym oleju przez ok. 15-20 minut. do zbrązowienia.