

Kotlety cielęce mielone



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso cielęce mielone	1 kg
jajko	1 szt
cebula	2 szt
bułka	1 szt
mąka ziemniaczna	2 łyżki
Przyprawa do zup Kucharek- w płynie	1 łyżka
marchew gotowana	1 szt
grostek konserwowy	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
smalec	(do smażenia)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone włożyć do miski, dodać namoczoną w mleku bułkę, jajko, posiekaną i zrumienioną na łyżce smalcu cebulę, mąkę ziemniaczaną, przyprawę maggi, roztarty z solą czosnek, groszek, pokrojoną w kostkę marchew, sol i pieprz do smaku. Wszystko dokładnie wymieszać. Formować owalne kotlety, otaczać w bułce tartej, smażyć na smalcu z obu stron.