

## Kotlety mamy



**EMILIA22**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| <b>mięso wieprzowe mielone</b>        | 0,5 kg   |
| <b>chleb</b>                          | 2 kromki |
| <b>cebula biała</b>                   | 0,5 szt  |
| <b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b> | do smaku |
| <b>sól</b>                            | do smaku |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>   |          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wrzucamy mięso mielone, pokrojoną w kostkę cebulę, namoczone w wodzie i rozgniecione kromki chleba, pieprz, sól i kucharka do smaku. Wszystko mieszamy i formujemy kotlety. Obtaczamy je w bułce tartej. Smażymy na średnim ogniu.