

Frykadelki serowe



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	50 dag
ser żółty	20 dag
natka pietruszki	3 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone przełożyć do miski, dodać starty na jarzynówce ser żółty, posiekaną natkę pietruszki, sól, pieprz, gałkę muskatołową. Wszystko dokładnie wymieszać. Z powstałej mięsnej masy formować niewielkie, podłużne kotleciki. Kotleciki panierować w bułce tartej i roztrzepanym jajku. Na patelni rozgrzać tłuszcz. Na rozgrzaną patelnię wkładać kotleciki i smażyć je ze wszystkich stron na złoty kolor.