Kotlety z białej kiełbasy wersja 2 :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
olej	2 łyżki
pieprz mielony	do smaku
majeranek	do smaku
roztarty z odrobiną soli czosnek	do smaku
biała kiełbasa	4 sztuki surowa
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą kiełbasę naciąć i wycisnąć farsz z flaczka . Do mięsa dodać 1 łyżkę oleju. i natkę pietruszki . Jeśli trzeba doprawić odrobiną mielonego pieprzu, majeranku i czosnku (dobrze jest kupować białą kiełbasę u ,, znanego „ rzeźnika bo wtedy wiemy jak jest doprawiona). Uformować 4 owalne kotlety . Smażyć na rozgrzanej i posmarowanej olejem patelni grillowej . Osobno podsmażyć na rumiano pokrojoną w ,, piórka „ cebulę . Dołożyć cebulę do kotletów .
Jeżeli robimy na grillu to układać kotlety na tackach do grillowania , obok układać cebulę i piec przewracając .