

Mielonka w panierce



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mielonka	1 konserwa
mąka tortowa	dosmaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 opakowanie
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mielonkę wyjąć z konserwy, pokroić na plastry o grubości 1 centymetra, panierować jak kotlety i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Tanie danie gdy lodówka pusta :) Podawać z salatką.