

mielone kotlety z pietruszka



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 gram
pietruszk	1 peczek
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	50 gram
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 opakowanie
bułka	1 namoczona w wodzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pietruszke drobno siekamy, dodajmey do miesa wra z jajkiem odcisniętą bułką, przyprawa , wyrabiamy masę , formujemy kotlety, panierujemy w bułce tartej, smażymy na złoty kolor.