

Tradycyjne kotlety mielone



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mięso mielone np. wieprzowe, drobiowe	50 dag
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
sól	1 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
musztarda	1 łyżka
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa mielonego, dodajemy drobno posiekaną cebulę, wyciśnięte ząbki czosnku, jajko, musztardę, sól, pieprz, majeranek, bułkę tartą. Całość wyrabiamy na gładką masę. Formujemy kotlety i smażymy na gorącym tłuszczu, rumieniąc z obu stron.