

Serowe frykadelki



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone - mieszane	0,5-1 kg
ser żółty	25 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	2-3 sztuki
natka pietruszki	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone włożyć do miski, dodać starty na tarce o grubych oczkach ser żółty, posiekaną drobno natkę pietruszki, sól, pieprz, gałkę muskatołową. Wszystko to dokładnie wymieszać ze sobą, a 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.