

Kotlety ziemniaczano- mięsne



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	50-60 dag
wieprzowina	50-60 dag
wołowina	20 dag
cebula	1-2 sztuki
mąka ziemniaczana	1-3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć i ugotować je w skórce. Mięso zemleć po opłukaniu z obranymi i wystudzonymi ziemniakami oraz cebulami. Przyprawić do smaku, dodać mąkę ziemniaczaną, wymieszać dokładnie i formować kotlety. Obtoczyć je w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.