

Kotlety z wątróbką



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	15 dag
cebula	1 szt
jajko	1 szt
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka
kajzerka	1 szt
indyk	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czystą wątróbkę, drobno posiekać, mieszać z mięsem mielonym. Bułkę namoczyć w mleku, kiedy będzie miękka, odcisnąć, połączyć z mięsem. Cebulę drobno posiekać dodać do mięsa, wraz z ziołami i jajkiem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszać uformować nie duże kulki obsmażyć na smalcu lub ugotować w bulionie.