

Imbirowe kotlety mielone z indyka



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2109** Ocena: **47128**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 300 g mięsa mielonego z indyka
- 2 łyżki startego imbiru
- 2 młode marchewki
- 1 łyżka mąki
- 2 łyżki sosu ostrygowego
- olej rzepakowy do smażenia
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mieszamy ze startym imbirem, marchewką startą na wiórki, mąką i sosem ostrygowym. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Z mięsa formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na rumiano, na rozgrzanym oleju rzepakowym.



Twoje notatki do przepisu: