

Kotlet mielony inaczej



Autor: **btylza**
Przepisów: 21 Ocena: 587

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- - mięso wieprzowe i wołowe do zmielenia - razem około 300 g.
- - ryż w torebkach - 1 torebka
- - jajko - 1 szt
- - masło klarowane - 2 łyżki stołowe
- - świeża posiekana pietruszka - 1 mały pęczek
- - sól, pieprz mielony, mielona kolendra
- - bułka tarta do panierki
- Na surówkę.
- - młoda kapusta 1/5 główki lub sałata lodowa
- - marchew - 1 szt.
- - majonez - 1 łyżka stołowa
- - cukier - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1 Kotlety.

1. Mięso mielimy w maszynce na 5 mm. oczkach.
2. Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu i studzimy.
3. Ryż mieszamy z mięsem, dodajemy jajko, posiekaną pietruszkę oraz przyprawy do smaku.
4. Formujemy 4 okrągłe kotlety.

2 Surówka.

1. Kapustę lub sałatę kroimy w dość grube paski.
2. Obraną marchew ścieramy na grubych oczkach tarki warzywnej.
3. Łączymy razem oba składniki, dodajemy posiekany koper oraz łyżkę majonezu i łyżeczkę cukru.
4. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

5. Układamy porcje surówki na talerzach.
- 3 1. Kotlety obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym maśle klarowanym na rumiano.
2. Usmażone kotlety układamy na porcjach surówki.
3. Podajemy jako ciepłą przekąskę przed daniem głównym.

SMACZNEGO !

Twoje notatki do przepisu: