

Kotlet mielony, ziemniaki, surówka.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1430** Ocena: **18427**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe (łopatka lub karczek) 1 kg
- Cebula połowa
- bułka tarta 1 szklanka
- jajka 2 szt.
- smalec lub olej do smażenia
- Sól
- Pieprz
- Czosnek 2 ząbki
- Majeranek
- Koperek
- Ziemniaki 8 szt.
- sałatka ze słoika domowy wyrób

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek zetrzeć na tarce. Bułkę tartą wsypujemy do miski z mielonym mięsem. Dodajemy 2 jajka, sól, startą cebulę i czosnek oraz pozostałe przyprawy, dobrze mieszamy jednocześnie próbujemy farsz.
- 2 Na rozgrzanej patelni, na oleju lub smalcu smażymy uformowane kotlety na rumiany kolor z obu stron.
- 3 W między czasie gdy smażą się kotlety, gotujemy posolone ziemniaki, gdy się ugotują odlewamy z wody, odparowujemy.
- 4 Ugotowane ziemniaki układamy na talerz posypujemy koperkiem, podajemy wraz z kotletami mielonymi i surówką.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: