

Kotlety mielone



Autor: ewa0011

Przepisów: 6 Ocena: 225



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Pół kilograma mięsa mielonego wieprzowego
- 1 cebula
- 1 jajko
- Pół bułki namoczonej w wodzie
- Czosnek granulowany
- przyprawa do mięsa mielonego
- sól i pieprz
- Vegeta
- Maggi
- bułka tarta do panierowania

Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę namoczyć w wodzie i odstawić na chwilę. Do osobnej miski dać mięso, odcisniętą bułkę, surowe jajko i startą na drobnych oczkach cebulę. Dodać przyprawy według uznania i wymieszać. Gotową masę formować w kulki o obtoczyć w bułce tartej. Piec na oleju z obu stron do zarumienienia.

Życzę smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: