

# Kotlety mielone



Autor: **Monika87**  
Przepisów: **42** Ocena: **1813**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- | Karkówka, 0,7 kg
- boczek surowy, 0,5 kg
- cebula, 1-2 szt
- jajko, 1 szt
- Fix do mięsa mielonego
- maggi
- sól, pieprz, słodka papryka
- olej, bułka tarta

## Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę, boczek i cebulę mielimy przez maszynkę, dodajemy jajko, a następnie doprawiając solą, pieprzem, słodką papryką, maggi i fixem (ja używam Knorra) wyrabiamy na jednolitą masę.
- 2 Z powstałej masy mięsnej lepimy kotlety, dobrze jest zwilżyć ręce wodą, wtedy mięso się nie przykleja, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju.
- 3 Podajemy z ziemniakami, i dowolnym dodatkiem. Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: