

# Kotlety mielone Babuni



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2192** Ocena: **48632**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 250 g mięsa mielonego z łopatki wieprzowej
- 1 mała cebula
- 4 ząbki czosnku
- 4 łyżki bułki tartej
- 1 jajko
- 50 ml mleka
- 1 łyżka ekologicznej przyprawy w płynie
- olej do smażenia
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę siekamy.  
Czosnek przeciskamy przez prasę.  
Mięso wyrabiamy z cebulą, czosnkiem, jajkiem, mlekiem, zagęszczamy bułką tartą (około 100 g). Do smaku doprawiamy solą, pieprzem i przyprawą w płynie.  
Następnie obtaczamy w bułce tartej, smażymy na rozgrzanym oleju.

## Twoje notatki do przepisu: