

Kotlety mielone inaczej



Autor: **murphy**

Przepisów: **16** Ocena: **304**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- dowolne mięso mielone, 50 dag
- cebula, 1
- cienkie plastry wędzonego bekonu, po 2 szt na każdego kotleta
- jajka, 2 szt
- sucha kajzerka, 1 szt
- por, 1
- sól, pieprz, do smaku
- masło i olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Prawie za każdym razem, gdy wykorzystuję mięso mielone „wyrabiam” je długo, razem ze wszystkimi przyprawami dzień wcześniej. To sprawia, że mięso przenikają aromaty dodatków i przypraw. Suchą kajzerkę namocz w mleku.
- 2 Cebulę drobno posiekaj i zeszklij na maśle. Cebulę i odcisniętą kajzerkę wymieszaj dokładnie z mięsem. Dopraw solą i pieprzem – przygotowując ten rodzaj kotletów zastosuj tylko sól i pieprz, ponieważ plastry bekonu, w które zawiniesz kotlety dodadzą im pewną subtelną nutę smakową wędzonki. Odstaw na całą noc do lodówki.
- 3 Z tak przygotowanego mięsa mielonego uformuj „kwadratowe” kotlety, a każdy z nich owiń na krzyż dwoma plastrami bekonu – najlepsze są bardzo cienkie plastry.
- 4 Długie liście pora zblanszuj we wrzątku przez kilka sekund, tak aby były elastyczne. Każdego zblanszowanego liścia przetnij wzdłuż na trzy, cztery paski. Każdego kotleta owiniętego plastrami bekonu przewiąż na krzyż paskami pora.
- 5 W ten sposób przygotowane kotlety smaż powoli na maśle z dodatkiem oleju z obu stron. Podawaj z czym chcesz – z ziemniakami, białym pieczywem – pełna dowolność.

Twoje notatki do przepisu: