

Kotlety mielone z karpia



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18203**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 500 g mięsa z karpia
- 2 łyżki masła
- oliwa
- 100 g wędzonego boczku
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 50 g suszonych żurawin
- sól
- pieprz
- 4 łyżki suchego chleba razowego, zmielonego

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z karpia zmieliłem dwa razy. Na patelni rozpuściłem masło z odrobiną oliwy, dodałem pokrojony boczek, przesmażyłem, dodałem pokrojone cebule i posiekany czosnek. Smażyłem do zeszklenia, wystudziłem. Przystudzoną cebulę, boczek i czosnek dodałem do zmielonego mięsa z karpia, dodałem pokrojone żurawiny. Doprawiłem solą i pieprzem. Uformowałem małe kotlety, obtoczyłem je w zmielonym, suchym chlebie razowym, usmażyłem na patelni. Podałem z sosem.



R'n'G Kitchen

Twoje notatki do przepisu: