

Kotlety mielone z młodymi ziemniakami i kapustą zasmażaną



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1321**

 5-6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 0,7 kg mięsa mielonego [u mnie łopátka wieprzowa]
- 1 cebula starta na tarce na grubym oczku
- 1 bułka namoczona w ciepłej wodzie
- 2 jajka
- 1 łyżeczka przyprawy do mięsa mielonego
- sól, pieprz do smaku,
- olej do smażenia
- bułka tarta do obtoczenia kotletów

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wrzucamy mięso, odcisniętą bułkę z wody i resztę składników prócz oleju i bułki tartej. Wyrabiamy mięso, do czasu aż wszystkie składniki się połączą. Formujemy kotlety lekko spłaszczone obtaczamy w bułce tartej i smażymy po kilka minut z każdej strony. Podajemy z ziemniakami posypanymi koperkiem i kapustą zasmażaną (przepis na moim profilu-polecam).

Twoje notatki do przepisu: