

# Kotlety mielone z młodymi ziemniakami i kapustą zasmażaną



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

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 0,7 kg mięsa mielonego [u mnie łopotka 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: