

Kotlety mielone z serem camembert

Autor: **catha**Przepisów: **218** Ocena: **2733**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 0,5 kg łopatki
- jajko
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 kajzerka
- bułka tarta do obtoczenia
- olej
- 1 krążek sera camembert
- sól, pieprz cytrynowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z łopatki zmielić razem z cebulą i czosnkiem. Dodać namoczoną kajzerkę, jajko, wyrobić. Przyprawić solą, pieprzem cytrynowym. Camembert pokroić w kwadraciki, do każdego kotleta włożyć po 1. Obtoczyć w bułce tartej i smażyć z obu stron. Ja na końcu zawsze podlewam lekko wodą i podduszam, bo właśnie takie smakują nam najbardziej. Fajne urozmaicenie kotletów mielonych.

Twoje notatki do przepisu: