

Kotlety siekane z indyka



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **156** Ocena: **1745**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 30 dag filetu z indyka
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 cebuli
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 jajko wiejskie
- kilka łyżek otrąb pszennych
- przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra
- kilka łyżek oleju rzepakowego

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę, cebulę i czosnek drobno pokroić i zeszklić na oleju. Mięso umyć, osuszyć i pokroić na drobne kawałki. Do mięsa dodać całe jajko, przyprawy, otręby i zeszkłone warzywa. Wyrobić kotlety. Smażyć na oleju po kilka minut z każdej strony. I gotowe!

Twoje notatki do przepisu: