

Mielaki z bogatym wnętrzem



Autor: **annawk**

Przepisów: **241** Ocena: **7748**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- 1/2 kg mięsa mielonego - rodzaj dowolny, najlepiej wołowo-wieprzowe
- 3 duże kromki chleb razowego
- 2 jajka
- przyprawy
- 1 ząbek czosnki
- 1 cebula
- 1/2 papryki czerwonej
- 1/2 papryki zielonej
- posiekana natka z pietruszki
- Bułka tarta
- ser żółty tarty na grubych okach (3 duże łyżki)

Sposób przygotowania:

- 1 chleb namoczyć w ciepłej wodzie, odcisnąć porządnie, dodać do mięsa. Do tego dołożyć papryki, cebulę (pokrojone w drobną kosteczkę), wcisnąć czosnek, dodać posiekaną natkę i ser, doprawić i wbić jaja. Całość wyrobić na jednolitą masę. Formować kotleciki mielone (rozmiar dowolny), każdy obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju obustronnie. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: