

# Mielone kotlety.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **25489**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- wieprzowe mięso mielone 50-60 dag
- cebula połowa
- bułka tarta 2 łyżki
- czosnek 3 ząbki
- majeranek
- jajko kurze 2 szt.
- Sól
- Pieprz ziołowy
- Pieprz czarny

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso doprawiamy solą, pieprzami, czosnkiem i majerankiem, wbijamy jajka i wyrabiamy.



- 2 Z wyrobionego mięsa formujemy kotlety i smażymy w gorącym tłuszczu z każdej strony na rumiany kolor.



③ Usmażone kotlety podajemy jako ciepłą przekąskę z pieczywem.



④ Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: