

Mielone nadziewane bobem, suszonymi pomidorami i mozzarellą



Autor: **jolao**
Przepisów: **98** Ocena: **780**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Mięso:
- 250 g mięsa mielonego z szynki
- 1 jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- 1/2 czerwonej cebuli
- duża szczypta posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz do smaku
- Nadzienie:
- 150 g bobu
- 2 kawałki suszonych pomidorów
- 1/4 kulki mozzarelli
- 1 łyżka oleju (od suszonych pomidorów)
- sól do smaku
- woda z solą do gotowania bobu
- Dodatkowo:
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Bób płuczemy i wrzucamy do wrzącej, posolonej wody. Gotujemy do miękkości. Następnie odlewamy wodę i obieramy bób z łupinek.

Obrany bób rozgniatamy widelcem, dodajemy do niego pokrojone w drobne kawałki suszone pomidory oraz pokrojoną w paski mozzarellę.

Całość mieszamy z olejem i doprawiamy do smaku solą.

Do mięsa mielonego dodajemy jajko, bułkę tartą, natkę pietruszki i pokrojoną w kostkę cebulę.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, zagniatamy i dzielimy na 4 części.

Nadzienie z bobu również dzielimy na 4 części. Mięso formujemy w kulkę, następnie

spłaszczamy ją i na środku umieszczamy porcję nadzienia. Zalepiamy i formujemy w kotlety.

Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoto.

Twoje notatki do przepisu: