

Moje ulubione kotlety. Smaczne, soczyste i pachnące.



Autor: **pysznyprzepis_84**

Przepisów: **93** Ocena: **944**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- ser śmietankowy - 100 g
- masło - 100 g
- warzywa - 1-2 łyżki.
- biały chleb - 2 kromki
- cebula - 1 szt
- czosnek - 1 ząbek
- sól - 0,5 łyżeczki
- pieprz - 0,5 łyżeczki
- mielona wieprzowina - 500 g

Sposób przygotowania:

- 1 Do małej miski wkładamy ser śmietankowy i masło. Mix. Następnie tworzymy 8 pitek. Przechowywać w lodówce przez 5-7 minut w zamrażarce.
- 2 Zmiel dwa kawałki białego chleba na okruchy. Następnie posiekaj cebulę i czosnek, które następnie dodaje się do głębokiego naczynia, w którym znajduje się wieprzowina, sól, pieprz i wymieszaj.
- 3 Następnie owinąć powyższe kulki mieloną wieprzowiną, panierować bułką tartą. Smażyć placki w oleju roślinnym, aż będą ugotowane. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: