

Pieczone kotlety mielone z indyka



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **367** Ocena: **2961**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 400 g filetu z indyka
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 czerstwa bułka *
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 średnia cebula
- 1 jajko
- pieprz biały
- sól
- Dodatkowo:
 - 1 szklanka mleka
 - 1 szklanka bułki tartej
 - masło

Sposób przygotowania:

1

Filet z indyka mielimy w maszynce do mięsa. Bułkę moczymy w mleku przez około 20 minut. Odciskamy dokładnie i przekładamy do miski z mięsem. Dodajemy jajko, koperek, czosnek przeciśnięty przez praskę oraz pozostałe przyprawy. Cebulę obieramy, ścieramy na tarce o małych oczkach i dodajemy do mięsa. Mięso dokładnie wyrabiamy na luźną masę. Mokrymi dłońmi formujemy zgrabne kotleciki i układamy je na blaszce. Na każdym kotlecie układamy cienki plaster masła. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190°C i pieczemy przez 12 minut z funkcją termoobiegu. Po tym czasie kotleciki przewracamy na drugą stronę i pieczemy kolejne 13 minut. Nie używamy papieru do pieczenia. Spływające masło na blaszkę spowoduje, że kotleciki będą się lekko smażyły, przez co będą chrupiące i rumiane. Kotlety podałam z ziemniakami i surówką z buraków.

* można zastąpić mielonymi płatkami owsianymi

Notes

- kotlety można również usmażyć
- kotlety najlepiej smakują zaraz po upieczeniu

Twoje notatki do przepisu: