

# Soczyste kotlety z domową maggi i płatkami kukurydzianymi



Autor: **KORAL**  
Przepisów: **568** Ocena: **10175**



> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- zmielone mięso wieprzowe ( łopatka lub karkówka ) 1 kg
- domowa pasta maggi 1 czubata łyżka
- pieprz 1 łyżeczka
- sól 1 łyżeczka
- 2 spore jajka + 2 łyżki sosu sojowego
- płatki kukurydziane 2 spore garście
- Do obtoczenia : bułka tarta i płatki kukurydziane pół na pół

## Sposób przygotowania:

- 1 Do zmielonego mięsa dodajemy sól, pieprz i zieloną pastę maggi. Mieszamy, przykrywamy folią i odstawiamy do lodówki najlepiej na kilka godzin. Potem mięso mieszamy z jajkiem roztrzepanym z sosem sojowym , dokładnie wyrabiamy. Na koniec wsypujemy płatki kukurydziane i wyrabiamy.
- 2 Z mięsa formujemy kotlety i obtaczamy je w bułce tartej wymieszanej z płatkami kukurydzianymi. Kotlety smażymy kilka minut z każdej strony.  
Domowa pasta maggi.  
świeże listki lubczyku 120 g  
Sól morską ( lub inną )20 g  
olej rzepakowy lub oliwa 4 łyżki  
szczypta pieprzu ( opcjonalnie )  
Lubczyk dokładnie opłucz, potem osusz papierowym ręcznikiem.  
Listki drobno pokrój, przesyp do robota kuchennego z ostrzem, dodaj sól, szczyptę pieprzu i olej.  
Miksuj aż powstanie dość gładka masa.  
Gotową maggi przełóż do wyparzonego słoiczka, zakręć i przechowuj w lodówce.  
Po pasty można dodać trochę cebuli, lub suszone grzyby.

## Twoje notatki do przepisu: