

# Soczyste kotlety z domową maggi i płatkami kukurydzianymi



Autor: **KORAL**

Przepisów: **567** Ocena: **10160**



> 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 inna )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: