

Trochę inne mielone.



Autor: **EwwRaa**
Przepisów: 29 Ocena: 735

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mielona łopatka, 75 dkg
- brokuły, 18 niewielkich różyczek
- mozzarella, około 30 dkg
- Miód, 2 łyżeczki
- dość ostra musztarda (może być sarepska, lub grilowa), 2 łyżeczki
- vegeta, pieprz, papryka, majeranek, do smaku
- Bułka tarta, około 8 łyżek
- jajko, 1 szt.
- olej do smażenia kotletów

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso, dwie łyżki tartej bułki, miód, musztardę i przyprawy dokładnie wymieszać z jajkiem. Odstawić na 1 godz. w temp. pokojowej. Brokuły ugotować na półmiękkko w osolonej wodzie (jeśli używamy mrożonych gotować bardzo krótko), mozzarelle pokroić w niewielkie, równe kawałki (18 szt.). Z mięsa, mokrymi rękami uformować 18 okrągłych kotletów, nadziewając je brokułami i kawałkami mozzarelli. Obtoczyć w pozostałej bułce tartej. Smażyć kotleciki na średnim ogniu, rumieniąc z każdej strony. Podawać na gorąco. Dodatki jak w opisie. Życzę smacznego! :)))

Twoje notatki do przepisu: