Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Kotlety mielone

Zamiast surowej cebuli można dodać do masy drobno pokrajany strąk papryki

Składniki:

- smalec, 5 dag
- bułka tarta , 2 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- cebula, 5 dag
- mleko, 1 szkl.
- czerstwa bułka, 7 dag
- mielone mięso, 40 dag

Sposób przygotowania:

Na kotlety mielone można stosować różnego rodzaju mięsa (wołowo-wieprzowe, końsko-wieprzowe, cielęco-wieprzowe, baranie, z dzika oraz z sarny lub jelenia z dodatkiem tłustej wieprzowiny podgardla lub boczku). Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Cebulę pokrajać bardzo drobno. Mięso połączyć z bułką, cebulą i jajem, dodać przyprawy; masę dokładnie wyrobić. Przygotowaną masę podzielić na równe części, uformować kule, obtoczyć je w tartej bułce, spłaszczyć na grubość ok. 1,5 cm i nadać im przy użyciu noża kształt okrągły lub owalny, zwężający się z jednej strony, wyrównując jednocześnie brzegi. Smalec rozgrzać silnie na patelni, włożyć kotlety i usmażyć z obydwu stron. Podawać z ziemniakami lub makaronem - krajanką - i marchewką z groszkiem lub sałatką z kwaszonej kapusty. Zamiast surowej cebuli można dodać do masy drobno pokrajany strąk papryki, posiekany koperek lub nać pietruszki. Do mięsa baraniego dodaje się l—2 ząbki czosnku roztartego z solą.