



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Kotlety mielone z drobiu

Niby takie sznycle tylko drobiowe

Składniki:

- przyprawy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 1 dag
- posiekana pietruszka, 1 łyżecz.
- jajka, 0.2 szt.
- bułka , 3 dag
- mięso, 15 dag

Sposób przygotowania:

Bułkę namoczyć w mleku lub wodzie. Tuskę umyć, pokroić na części i oczyścić z kości. Mięso i wyciśniętą bułkę przepuścić przez maszynkę. Do zmielonego mięsa dodać jajo, przyprawy i zieleninę. Masę dokładnie wyrobić, po czym formować kotlety, otaczać w bułce tartej i smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu.

