



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Kotlety cielęce mielone smażone

Całkiem smaczne

Składniki:

- cielęcina , 60 dag
- cebula, 4 dag
- mleko, 3 łyżk.
- tłuszcz, 3 dag
- żółtka, 3 szt.
- sól, 1 szt.
- bułka tarta , 3 dag
- jajka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ręce wytrzeć do sucha, kule mięsne otaczać w bułce tartej, spłaszczyć nożem stołowym i wyrobić owalne kotlety grubości 1 cm. Kładąc na gorący tłuszcz smażyć (natychmiast po włożeniu na silnym ogniu, potem na średnim) z obydwu stron na złoty kolor. Gdy pod naciśnięciem płaskiej strony noża z mięsa wydziela się przejrzysty sok, wyjąć kotleciki i układać rzędem na długim półmisku, opierając jeden kotlet o drugi.

