Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety mielone z mięsa mieszanego

Podawać z ziemniakami i z wszelkiego rodzaju surówkami, sałatkami i warzywami gorącymi.

Składniki:

- bułka tarta , 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- czerstwa bułka, 4 dag
- tłuszcz, 7 dag
- cebula, 3 dag
- wieprzowina , 20 dag
- wołowina , 35 dag

Sposób przygotowania:

Namoczyć bułkę, odcisnąć z wody. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu. Mięso opłukać, obrać z kości, pokrajać na kawałki, zemleć wraz z bułką; masę wyrobić ręką. Do mięsa dodać cebulę z tłuszczem, jajo, sól i pieprz. Podzielić masę na równe części, uformować 5—6 równych kułlrękami zwilżonymi zimną wodą (lub wyrobić wałek i podzielić na 5—6 równych części). Ręce wytrzeć do sucha, kule mięsne otaczać w bułce tartej, spłaszczyć nożem stołowym i nadać im kształt owalny grubości l cm; ostrzem noża wyznaczyć kratkę na powierzchni kotleta. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obydwu stron na złoty kolor, natychmiast po włożeniu na silniejszym ogniu, potem dosmażyć powoli. Gdy pod naciskiem płaskiej strony noża mięso przestaje wydzielać mętny sok, wyjąć z patelni, ułożyć rzędem na długim półmisku, opierając jeden kotlet o drugi.