



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Proste mielone

mięciutkie kotleciki

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- mielone mięso, 500 g
- czerstwa bułka, 1 szt.
- mleko 2,0 % , 0.5 szkl.
- jajka, 1 szt.
- suszony majeranek, 1 łyżecz.
- czosnek granulowany, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 łyżk.
- bułka tarta , 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Bułkę zalać mlekiem, odstawić aby nasiąkła. Lekko odcisnąć i dodać do mięsa. Jajko i przyprawy dodać do mięsa z bułką, wyrobić. Formować okrągłe kotlety i panierować z bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej. Kłaść po kilka kotletów i smażyć na średnim ogniu. Gdy będą brązowe, przekładać na drugą stronę i dosmażyć. Zdjąć z patelni i osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

