



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

Mięso mielone

Jako baza do dalszych przepisów

Składniki:

- przyprawy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 30 g
- jajka, 0.5 szt.
- bułka , 15 g
- mięso, 100 g

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić z błon i kości, pokroić. Bułkę namoczyć w wodzie lub mleku. Cebulę pokroić na części. Mięso, cebulę i wyciśniętą bułkę zemleć. Do zmielonej, masy dodać jaja i przyprawy — dokładnie wymieszać. Z tak przygotowanego mięsa można robić kotlety smażone, pulpety duszone i klops pieczony oraz faszerować kapustę, ziemniaki, pomidory itp.

