

KOTLETY MIELONE

Ib – IIb PdP

29.05.2020 rok

Witam Was serdecznie na kolejnych zajęciach. Dzisiaj razem, krok po kroku, przygotujemy pyszne kotlety mielone.

Składniki:

500 g. mielonego mięsa

1 jajko

1 ząbek czosnku

1 średnia cebula

Majeranek, sól, pieprz

1 bułka namoczona w mleku

Olej do smażenia

Wykonanie

Do miski włóż mielone mięso, dodaj cebulę startą na tarce i ząbek czosnku(zmiażdżony). Odcisnij

bułkę z nadmiaru mleka i włóż do miski, dodaj jajo i przyprawy (majeranek, sól, pieprz). Zdradzę

Wam mój patent na pyszne kotlety mielone ☺ do mięsa dodaję trochę gazowanej wody – kotlety są bardziej soczyste.



Wszystko razem wymieszaj do jednolitej konsystencji, formuj okrągłe kotleczki.



Rozgrzej patelnię (wlej trochę oleju) i połóż na niej kotlety. Smaż na średnim płomieniu ok 10 minut z każdej strony. Wlej ¼ szklanki wody na patelnię, przykryj pokrywą i zmniejsz płomień na kuchence – duś kotlety ok 20 minut.



SMACZNEGO!!!

Pozdrawiam

Karolina Marciniak - Dominik