

Kotlety mielone cielęce

SKŁADNIKI:

- 80 dag cielęciny
- 1 czerstwa kajzerka
- 2-3 ząbki czosnku
- 1-2 jajka
- sól
- pieprz
- olej i masło do smażenia
- tarta bułka
- trochę mleko
- cebula
- masło



PRZYGOTOWANIE:

Bułkę pokrój i namocz w mleku. Cebulę pokrój w plasterki i zeszklij na maśle. Mięso przepuść przez maszynkę, dodając pod koniec odcisniętą bułkę. Przypraw rozartym czosnkiem, dodaj jajko (jajka), przypraw. Masę wyrób rękami, uformuj kotleciki i obtocz je w tartej bułce. Możesz zrobić na wierzchu kratkę tępą stroną noża. Kotleciki usmaż z obu stron na oleju z dodatkiem kawałka masła. Włóż je do piekarnika nagrzanego do 120°C i pozostaw tam przez jakieś 10-15 minut.