

Klasyczne kotlety mielone

SKŁADNIKI:

- jedna cebula
- bułeczka czerstwa
- jajko
- bułka tarta
- olej do smażenia
- sól, pieprz i inne przyprawy

PRZYGOTOWANIE:

Bułeczkę namoczyć w wodzie lub mleku, po czym dobrze wycisnąć. Następnie rozgnieść ją i zmieszać z mięsem. Dodać pociętą w kosteczkę lub startą na tarce (duże oczka) cebulę, a także jajko. Całość posolić i popieprzyć, do smaku dodać inne przyprawy, np. kminek, bazylię, ostrą paprykę itd. Gotowy "farsz" podzielić na "kulki", z tych uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej i wrzucać na gorący olej. Smażyć kilkanaście minut - w tym czasie stwardnieją i nabiorą pięknego, rumianego koloru.

