

Kotlety mielone z serem

Przepis dodany przez użytkownika avril

połączenie serka żółtego z mięsem mielonym tworzy ciekawą i smaczną kompozycję

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag mielonego mięsa -
- cebula -
- pół bułki pszennej -
- 15 dag żółtego sera -
- olej do smażenia i panierowania mięsa -
- tarta bułka do panierowania -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do mielonego mięsa dodać obraną i drobno posiekaną cebulę, jajko i namoczoną, odciśniętą bułkę, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- 2.** Z masy mięsnej uformować nieduże kulki, spłaszczyć je, ser pokroić w kostkę, w każdą mięsną kulkę wcisnąć kostkę sera, zakleić tak, aby ser znalazł się w środku, wcisnąć w uformowane kotlety ziarna pieprzu.
- 3.** Kulki obtoczyć w tartej bułce i kłaść na patelni na rozgrzany tłuszcz.
- 4.** Usmażyć z obu stron na rumiano, dosmażyć na małym ogniu, ułożyć na sałacie.