



Kotlety mielone z ziołami

 Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

łopatka wieprzowa - 50 dag
czerstwa kajzerka - 1 szt.
jajko - 1 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 3 ząbek
sól - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku
suszona pietruszka - 1 łyżeczka
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
bułka tarta - 1/2 szklanka
olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łopatkę dokładnie umyć, osuszyć. Kajzerkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Czosnek i cebulkę obrać, umyć, osuszyć. Mięso, kajzerkę, cebulę i czosnek zmielić w maszynce do mięsa.

KROK 2: Dodać pietruszkę, zioła prowansalskie, sól i pieprz czarny mielony. Wyrobić jednolitą masę.

KROK 3: Uformować mielone, obtoczyć w bułce tartej, smażyć na wolnym ogniu na mocno rozgrzanym oleju.

KROK 4: Podawać na gorąco do ziemniaków lub na zimno do chlebka.