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 jednolita 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.