Mielone w krążkach cukinii

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mięso mielone z łopatki wieprzowej - 40 dag
- cebula - 1 szt.
- jajka - 3 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- bułka tarta - 1 szklanka
- przyprawa do mięsa mielonego - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- mąka pszenna - 3 łyżka
- olej do smażenia - trochę
- cukinia - 1 szt.

Dodatkowe info:

Mięso mielone w krążkach cukinii jest bardzo smaczne i efektownie wygląda.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno pokroić i podsmażyć na 1 łyżce oleju, przestudzić.

KROK 2: Do mielonego mięsa dodać cebulę, 1 jajko, 2 łyżki bułki tartej, zmiażdżony czosnek, doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do mięsa, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Cukinię obrać, pokroić na 1,5-2 cm krążki, szklanką wyciąć miąższ, oprószyć solą i pieprzem.

KROK 4: Mielonym mięsem napełnić krążki z cukinii.

KROK 5: Krążki z mięsem obtoczyć w mące. Zanurzyć w roztrzepanych jajkach.

KROK 6: Obtoczyć w bułce tartej.

KROK 7: Obie strony krążka z mięsem rumienić na rozgrzanym oleju.

KROK 8: Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.