Kotleciki mielone w płatkach kukurydzianych

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- łopatka wieprzowa bez kości - 1/2 kg
- cebula czerwona - 1 szt.
- bułka kajzerka - 1 szt.
- śmietana - 1 łyżka
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- bułka tarta - 2 łyżka
- mleko - 1/2 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- gałka muszkatołowa mielona - do smaku
- płatki kukurydziane pokruszone - 1 szklanka
- olej do smażenia - trochę
- białko - 3-4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Mięso pokroić na kawałki i przepuścić przez maszynkę. Do mielonego mięsa dodać odciśniętą bułkę, posiekaną cebulę, śmietanę, białko z jajka, przyprawę do mięsa, sól, pieprz, gałkę muszkatołową, zmiażdżony czosnek, bułkę tartą,

KROK 2: Wszystko razem dokładnie wymieszać.

KROK 3: Z masy mięsnej formować okrągłe, spłaszczone kotleciki i obtaczać w pokruszonych płatkach kukurydzianych.

KROK 4: Rumienić na rozgrzanym oleju.

KROK 5: Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

KROK 6: Podawać z pieczywem lub ziemniakami i surówką.