Kotleciki mielone w sosie koperkowym

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mięso mielone z łopatki - 40 dag
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- gałka muszkatołowa - do smaku
- olej - 3-4 łyżka
- bułka tarta - 1 szklanka
- sos koperkowy - trochę
- masło - 1 łyżka
- koperek posiekany - 3 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- śmietana - 1 łyżka
- sól - do smaku
- wywar z warzyw - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Kotleciki w sosie koperkowym podawać z dodatkiem ziemniaków i surówki

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno posiekać i zeszklić na 1 łyżce oleju, ostudzić. Do mielonego mięsa dodać jajko, cebulę, 2 łyżki bułki tartej.

KROK 2: doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową, dokładnie wyrobić.

KROK 3: Z masy mięsnej formować okrągłe, płaskie kotleciki, obtaczać w bułce tartej i rumienić obie strony na złoty kolor.

KROK 4: Na maśle podsmażyć posiekany koperek, połączyć z wywarem z warzyw, dodać śmietanę wymieszaną z mąką i odrobiną zimnej wody, zagotować. Doprawić do smaku solą.