# Kotleciki mielone z cebulką marynowaną

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- mięso mielone z łopatki - 40 g
- bułka kajzerka - 1/2 szt.
- jajko - 1 szt.
- papryczka chili - 1/2 szt.
- cebulka marynowana - 1/3 szklanka
- pieprz - do smaku
- majonez - 1 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- ulubiona przyprawa - 1/2 łyżeczka
- sól - do smaku
- bułka tarta - do smaku
- olej do smażenia - do smaku

## Dodatkowe info:

Kotleciki z mięsa mielonego z cebulką marynowaną i papryczką chilli są aromatyczne i bardzo smaczne.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Bułkę zamoczyć w wodzie, odcisnąć. Papryczkę bardzo drobno posiekać. Cebulkę osączyć i pokroić na ćwiartki. Obrany czosnek przecisnąć przez praskę. Mielone mięso połączyć z odciśniętą bułką, jajkiem, papryczką, cebulą marynowaną, przyprawą, czosnkiem i majonezem.

*KROK 2:* Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wyrobić.

*KROK 3:* Z masy mięsnej formować kotleciki, obtaczać w bułce tartej

*KROK 4:* Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.

*KROK 5:* Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.