Kotleciki mielone z czerwoną soczewicą

Renixx

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 1/2 kg
- soczewica czerwona - 1/2 szklanka
- czosnek - 2 ząbek
- marchewka - 1 szt.
- cebula czerwona - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżeczka
- papryka mielona ostra - 1/2 łyżeczka
- bułka kajzerka - 1 szt.
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, pokroić na kawałki, przemielić w maszynce.

Soczewicę umyć, zamoczyć na 1 godzinę, ugotować w wodzie z dodatkiem odrobiny soli, osaczyć, ostudzić.

Marchew obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach i razem z posiekaną cebulą i czosnkiem podsmażyć na łyżce oleju

KROK 2: Bułkę zamoczyć w wodzie, odcisnąć. Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, dodać jajko, przyprawy i dokładnie wymieszać.

KROK 3: Z masy mięsnej formować owalne, spłaszczone kotleciki, obtaczać w bułce tartej.

KROK 4: Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju. Usmazone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

KROK 5: Podawać z pieczywem lub

ziemniakami i surówką