Kotleciki mielone z kaszą kuskus

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mięso mielone z łopatki - 40 dag
- bułka kajzerka - 1 szt.
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- białko - 1 szt.
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżeczka
- kasza kuskus - 1/3 szklanka
- cebula - 1 szt.
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- olej - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki mielone z mięsa połączone z kaszą kuskus są bardzo łatwe do zrobienia i smakują wyśmienicie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę kuskus wsypać do garnka, zalać wrzącą wodą i pozostawić na 5 minut, ostudzić.

KROK 2: Do mielonego mięsa wsypać zimną kaszę, dodać posiekaną cebulę, zamoczoną w wodzie i odciśniętą bułkę, białko z jajka, czosnek granulowany, przyprawę do mięsa.

KROK 3: Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Z masy mięsnej formować kotleciki, obtaczać w bułce tartej

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

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

KROK 6: Podawać z ziemniakami, sosem i surówką.