Kotleciki mielone z warzywami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

5 porcji

Składniki:

- mięso mielone - 40 dag
- cukinia mała zielona - 1 szt.
- por młody - 1 szt.
- cebula podsmażona - 2 łyżka
- majonez - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- bułka kajzerka - 1/2 szt.
- sól, pieprz - do smaku
- olej - trochę
- bułka tarta - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki mielone z warzywami są zdrowsze i bardziej soczyste.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię razem ze skórką zetrzeć na grubej tarce, oprószyć solą, odcisnąć. Por pokroić, sparzyć wrzątkiem, osączyć, ostudzić. Mielone mięso połączyć z porem i cukinią. Następnie dodać majonez, smażoną cebulę i mąkę ziemniaczaną

KROK 2: Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć, połączyć z mięsem. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Formować kotleciki i panierować w bułce tartej. Smażyć na patelni z rozgrzanym olejem z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.