




Kotleciki mielone z włoską kapustą

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mięso mielone mieszane - 0,5 kg
cebula - 1 szt.
kapusta włoska (mała) - 0,5 szt.
bułka kajzerka namoczona w mleku - 1 szt.
jajka - 2 szt.
marchewka ugotowana średnia - 1 szt.

czosnek - 1-2 ząbek
pieprz, sól - - do smaku
sos sojowy lub przyprawa do mielonego mięsa - - do smaku
bułka tarta - - trochę
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno posiekać i zeszklić na łyżce oleju, ostudzić. Kapustę obgotować w wodzie, odcedzić, ostudzić, pokroić w kostkę. Do miski włożyć mielone mięso, zamoczoną w mleku i odciśniętą bułkę, rumianą cebulę, jajka. Następnie dodać ugotowaną, pokrojoną w kostkę marchew i kapustę. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, zmiądzonym czosnkiem i przyprawą do mięsa lub sosem sojowym. Wszystko dokładnie wymieszać. Z tak przygotowanej masy mięsnej, rękami formować klopsiki, obtaczać w bułce tartej. Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.