Kotleciki mielone z ziołami prowansalskimi

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 40 dag
- jajka - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- tłuszcz - 1 łyżka
- majonez light - 1 łyżka
- bułka czerstwa - 1/2 szt.
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 łyżka
- ulubiona przyprawa - do smaku
- gałka muszkatołowa mielona - do smaku
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- bułka tarta -
- olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Kotleciki z ziołami prowansalskimi są bardzo aromatyczne i smaczne. Można podawać z pieczywem lub surówką i ziemniakami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanym tłuszczu, ostudzić. Do mielonego mięsa dodać odciśniętą bułkę, 1 jajko, cebulę, zioła prowansalskie, czosnek granulowany, majonez.

KROK 2: Doprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną gałki muszkatołowej. Wszystko razem dokładnie wyrobić (gdy masa mięsna jest zbyt wolna dodać odrobinę bułki tartej).Formować kotleciki, zanurzać w roztrzepanym jajku wymieszanym z przyprawą i obtaczać w bułce tartej.

KROK 3: Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku