Kotleciki pod kołderką z pora i żółtego sera

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mięso mielone - 1/2 kg
- jajka małe - 2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- przyprawa uniwersalna - 1 łyżeczka
- przyprawa do mięsa wieprzowego - do smaku
- ser żółty straty - 5 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- por - 1 szt.
- bułka tarta - trochę
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do mielonego mięsa dodać jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek, 2-3 łyżki bułki tartej. Przyprawić do smaku solą, pieprzem , przyprawą do mięsa, wszystko dokładnie wymieszać.

KROK 2: Z masy mięsnej formować okrągłe, spłaszczone kotleciki.
Zanurzyć w roztrzepanym jajku wymieszanym z przyprawą uniwersalną. Następnie obtaczać w bułce tartej.

KROK 3: Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.

KROK 4: Por pokroić w krążki i podsmażyć na 1 łyżce rozgrzanego oleju, przyprawić solą i pieprzem.

KROK 5: Usmażone kotleciki włożyć do naczynia żaroodpornego, na każdy ułożyć porcję pora, posypać żółtym serem.

KROK 6: Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i zapiekać do momentu

rozpuszczenia się sera.