# Kotleciki z cielęciny z parmezanem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 6 porcji

## Składniki:

- cielęcina bez kości z udźca - 1/2 kg
- bułka kajzerka - 1 szt.
- parmezan starty - 4-5 łyżka
- jajko - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę

## Dodatkowe info:

Podawać z sosem, ziemniakami i surówką.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mięso umyć, pokroić na kawałki i przepuścić przez maszynkę, włożyć do miski. Bułkę zamoczyć w wodzie, odcisnąć. Do mięsa dodać odciśniętą bułkę, zmiażdżony czosnek, tarty ser, jajko, doprawić solą i pieprzem.

*KROK 2:* Dokładnie wymieszać. Z masy mięsnej zwilżonymi w wodzie rękami formować okrągłe, spłaszczone kotleciki.

*KROK 3:* Obtaczać je w bułce tartej i rumienić na rozgrzanym oleju. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.