Kotleciki z mielonego mięsa z papryką

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ryż - 10 dag
- mięso wieprzowe bez kości - 1/2 kg
- papryka czerwona - 1/3 szt.
- papryka zielona - 1/3 szt.
- papryka żółta - 1/3 szt.
- ogórek kiszony - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 2 łyżka
- masło - 1 łyżka
- kostka rosołowa - 1 szt.
- siekana zielona pietruszka - 2 łyżka
- cebula czerwona - 1 szt.
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- mąka pszenna - 1/2 szklanka
- sól - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Posiekaną cebulę i pokrojoną w kostkę paprykę podsmażyć na rozgrzanym maśle, ostudzić.

KROK 2: Ryż ugotować w wodzie z dodatkiem kostki rosołowej, ostudzić. Mięso przemielić przez maszynkę. Ogórka kiszonego pokroić w kostkę. Do miski włożyć mielone mięso, dodać cebulę z papryką, ryż, ogórek, jajko, bułkę tartą, natkę pietruszki, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Dokładnie wymieszać.

KROK 3: Formować owalne spłaszczone kotleciki, z obu stron obtaczać w mące.

KROK 4: Smażyć z obu stron na rumiano, na rozgrzanym oleju.
Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

KROK 5: Kotleciki podawać z ziemniakami, sosem i surówką.