




## Kotlety mielone wieprzowo-wołowe

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

mięso mielone wieprzowe - 300 g

mięso mielone wołowe - 300 g

mleko - 1/2 szklanka

bułka czerstwa - 1 szt.

cebula - 1 szt.

sól morską - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

jajo - 1 szt.

bułka tarta - do panierowania kotletów - trochę

olej do smażenia - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Bułkę namoczyć w mleku, mięką odcisnąć. Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać. Połączyć oba gatunki mięs, dodać bułkę, cebulę, czosnek, jajko, sól i pieprz. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Formować kotlety, obtoczyć je w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.