Kotlety mielone z cynamonem

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- mięso mielone - 50 dag
- starte drobno ziemniaki - 10 dag
- bułka namoczona w mleku - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- cynamon - 1 łyżeczka
- mąka do obtoczenia - trochę
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso wymieszać z ziemniakami, odciśniętą bułką, startą cebulą, rozgniecionym czosnkiem i resztą składników. Dodać 50 ml wody gazowanej. Doprawić i wyrobić. Odstawić do lodówki na godzinę. Po tym czasie formować kulki, obtaczać w mące. Smażyć na głębokim tłuszczu.