



Kotlety mielone z natką pietruszki i cebulki zielonej


 Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

mięso mielone wieprzowe - 600 g
jajka - 2 szt.
kajzerki namoczone w mleku - 2 szt.
cebula mała - 1 szt.
natka pietruszki - 1/2 pęk
cebulka zielona - 1/2 pęk

bułka tarta (gdyby masa wyszła za rzadka) - 2 łyżka
sól i pieprz mielony - - do smaku
przyprawa do mielonego - 2 łyżeczka
czosnek - 2 ząbek
olej lub masło klarowne do smażenia - 3-4 łyżka

Dodatkowe info:

Dzisiaj proste mielone z mięsa wieprzowego, ale nie byłam bym sobą gdyby czego dodatkowo nie dodałam. Więc do masy dodałam natkę pietruszki i cebulkę zieloną, klopsy wyszły pyszne. Polecam

Rada;

Cebulkę zieloną i natkę pietruszki można dodać więcej, ja miałam dość duże pęczki, najlepiej według waszego uznania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielone przełożyć do miski, dodać jajka, dobrze odcisnięte z mleka kajzerki, dodać sól i pieprz mielony do smaku, przyprawę do mielonego całość wymieszać. Następnie do całości dodać drobno posiekane ząbki czosnku, pokrojoną w drobną kostkę cebulę oraz posiekaną cebulkę zieloną i natkę pietruszki. Gdyby masa po wymieszaniu była za luźna dodać 1-2 łyżki bułki tartej. Całość ponownie wymieszać, formować klopsy i panierować w bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej lub masło klarowne, włożyć przygotowane klopsy i smażyć na średnim ogniu z każdej strony. Po usmażeniu wyjmować na ręcznik papierowy. Podawać do drugiego dania lub jako samodzielną przekąskę.