Kotlety mielone z różyczkami kalafiora

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- mięso mielone - 300 g
- kajzerka namoczona w mleku - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- przyprawa do mielonego - do smaku
- bazylia suszona - 1/3 łyżeczka
- dodatkowo kalafior - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafiora po oczyszczeniu dzielę na różyczki, które gotuję nie całkiem do miękkości w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odsączam na sitku.
Bułkę kajzerkę namaczam w mleku.
Mięso mielone wkładam do miski, dodaję jajko, przyprawy, obraną pokrojoną w kostkę cebulę oraz namoczoną w mleku lecz odciśniętą kajzerkę. Całość dokładnie wyrabiam na jednolitą masę.
Nabieram większą porcję masy mięsnej, rozpłaszczam w dłoni, nakładam odsączoną różyczkę kalafiora i formuję kotlet obkładając całą różyczkę masą mięsną.
Następnie kotlety panieruję w bułce tartej.
Tak przygotowuje każdą różyczkę kalafiora, aż do wyczerpania masy mięsnej.
Kotlety mielone wkładam na rozgrzany tłuszcz i smażę na wolnym ogniu na złoty kolor z każdej strony.

Podaję do drugiego dania.