




Kotlety mielone z sucharkami


 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 8 porcji

Składniki:

mięso mielone wieprzowo - wołowe - 600 g
jajko - 1 szt.
cebula duża - 1 szt.
sucharki - 6 szt.
mleko lub woda do namoczenia - 2 szklanka

margaryna - 1 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
przyprawa do mielonego - 1 łyżeczka
olej do smażenia - 250 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sucharki namoczyć w wodzie lub mleku. Cebulę obrać, drobno pokroić i zrumienić na margarynie. Do miski włożyć mięso mielone, dodać jajko, dobrze odcisnięte sucharki, cebulę oraz sól, pieprz i przyprawę do mielonego. Wszystkie składniki dokładnie wyrobić na jednolitą masę. Jeśli masa będzie zbyt gęsta wlać 2-3 łyżki zimnej wody i ponownie wyrobić. Następnie formować kotlety (dłonią zmozionymi w zimnej wodzie) obtaczać je w bułce tartej, kłaść na deseczce i nadać im odpowiedni kształt szerokim nożem. Gotowe smażyć na jasno złoty kolor z każdej strony na patelni z dobrze rozgrzanym tłuszczem.

Podawać z ziemniaczkami i ulubioną surówką.