




## Kotlety mielone z suszonymi pomidorami

 FAMILY

Polecane na: [danie główne](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

### Składniki:

mięso mielone wołowo-wieprzowe - 500 g	cebula - 1 szt.
kajzerka - 1 szt.	przyprawa suszone pomidory z czosnkiem i bazylią - 10 g
mleko lub rosół (do namoczenia bułki) - - trochę	sól, pieprz - - do smaku
jaja - 1 szt.	Panierka: bułka tarta, płatki kukurydziane -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kajzerkę namaczamy w mleku lub rosole, odciskamy. Cebulę drobno siekamy. Mięso mielone przekładamy do miski, dodajemy bułkę, posiekaną cebulę, jajko, przyprawę. Wszystko dokładnie mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Z mięsa formujemy małe owalne kotleczki. Obtaczamy w bułce tartej wymieszanej z płatkami. Smażymy kotlety na umiarkowanym ogniu, aby były pieczone od wewnątrz. Czas pieczenia wynosi ok. 20 minut.