





## Kotlety mielone

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mięso wieprzowe bio - 0,5 kg  
sucha bułka - 1 szt.  
jajo bio - 1 szt.  
cebula bio - 1 szt.  
mleko lub woda do namoczenia  
bułki -

sól morską - 1 łyżeczka  
pieprz - 1/2 łyżeczka  
olej bio do smażenia -  
bułka tarta do obtoczenia kotletów -

**Dodatkowe info:** Podawać z ziemniaczkami pieczonymi i kalafiorem z wody.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umyć, pokroić na mniejsze porcje i zmielić mięso oraz cebulę. Bułkę zalać mlekiem lub wodą, odstawić do namoczenia na około 5-10 minut.

Do miski włożyć zmielone mięso z cebulą, jajo, sól i pieprz oraz odcisniętą bułkę. Wszystko dobrze wymieszać. Uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na dobrze rozgrzanym oleju na patelni do uzyskania złoto - brązowego koloru.

Można również po szybkim obsmażeniu z dwóch stron przełożyć kotlety do naczynia żaroodpornego i bez przykrycia wstawić do rozgrzanego piekarnika do 150 stopni C na około 15 minut.