Mielone z czosnkiem niedźwiedzim

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- łopoatka wieprzowa - 1/2 kg
- jajko - 1 szt.
- mały por - 1 szt.
- liście czosnku niedźwiedziego - 6-7 szt.
- bułka tarta - trochę
- sól, pieprz - do smaku
- olej - trochę

Dodatkowe info:

Kotlety mielone z dodatkiem niedźwiedziego czosnku to świetna propozycja na aromatyczne i smaczne mięso.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, wsypać pokrojony por, podsmażyć, ostudzić. Liście niedźwiedziego czosnku umyć, osuszyć i drobno posiekać.

KROK 2: Mięso umyć, osuszyć, przemielić w maszynce, dodać jajko, 2-3 łyżki bułki tartej, por, posiekany niedźwiedzi czosnek.

KROK 3: Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wyrobić. Z przygotowanego mięsa uformować kotleciki i obtoczyć w bułce tartej.

KROK 4: Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.