Mielone z kapustą i kaszą jaglaną

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- łopatka wieprzowa bez kości - 1/2 kg
- kasza jaglana - 1/2 szklanka
- kapusta pekińska - 15-20 dag
- bułka kajzerka - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- jajko - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- mleko - 1/2 szklanka
- sól, pieprz - do smaku
- bułka tarta - trochę
- olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Kotleciki mielone z kaszą jaglaną i kapustą pekińską są pyszne. To pomysł na mięso mielone w nowej odsłonie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną przelać wrzącą wodą i ugotować na sypko w osolonej wodzie. Kapustę pekińską drobno poszatkować.

KROK 2: Cebulę posiekać i zeszklić na maśle, ostudzić. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Mięso przemielić w maszynce, dodać zimną kaszę, kapustę, cebulę, jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wyrobić.

KROK 3: Z masy mięsnej zwilżonymi w wodzie rękami formować kotleciki, obtaczać w bułce tartej i rumienić z obu stron na rozgrzanym oleju.