Mielone z kolorowym nadzieniem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Lista składników -
mięso mielone - 40 dag
bułka - 1/2 szt.
średnia cebula - 1 szt.
jajko - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
sól - do smaku
pieprz - do smaku
oliwa z oliwek - 1 łyżka
bułka tarta - trochę
olej do smażenia - trochę

Nadzienie : -
cebula średnia - 1 szt.
oliwa - 1 łyżka
papryka czerwona - 1/4 szt.
jajko na twardo - 1 szt.
ciecierzyca ugotowana - 4 łyżka
jarmuż - 3 kilka listków
ser żółty starty - 2-3 łyżka
sos sojowy - do smaku
pieprz - do smaku
sól - do smaku

Dodatkowe info:

Kotleciki mielone z kolorowym nadzieniem: z jarmużem, papryką i ciecierzycą są sycące i bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bułkę zamoczyć w wodzie, odcisnąć. Cebule drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanej oliwie, ostudzić. Do mielonego mięsa dodać cebulę, jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek, odciśniętą bułkę, sól i pieprz. Wszystko dokładnie wymieszać.

KROK 2: Nadzienie: Cebule posiekać i razem z pokrojoną w kostkę papryką podsmażyć na rozgrzanej oliwie. Dodać ugotowaną, osączoną ciecierzycę, pokrojone w kostkę jajko, blanszowany jarmuż, starty żółty ser. Doprawić do smaku pieprzem i sosem sojowym.

KROK 3: Z mięsa formować placuszki, nakładać porcje farszu.

KROK 4: Dokładnie zlepić formując okrągłe

kotleciki.

KROK 5: Obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na rumiano.