Mielone z serem twarogowym

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- łopatka wieprzowa bez kości - 1/2 kg
- ser twarogowy mocno odciśnięty - 10 dag
- jajko - 1 szt.
- gałka muszkatołowa mielona - 1/2 łyżeczka
- bułka mała - 1/2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- przyprawa do zup w płynie - 1 łyżeczka
- przyprawa curry - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- bułka tarta - 1 szklanka
- tłuszcz do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Podawać z pieczywem lub ziemniakami i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte, pokrojone na kawałki mięso razem z namoczoną w wodzie i odciśniętą bułką przepuścić przez maszynkę. Dodać jajko, 2 łyżki bułki tartej, zmiażdżony czosnek, przyprawy, wyrobić.

KROK 2: Pod koniec wsypać pokrojony w kostkę ser twarogowy,

KROK 3: Doprawić do smaku, wymieszać.

KROK 4: Z masy mięsnej formować wałeczki o grubości cienkiej parówki, obtaczać w bułce tartej.

KROK 5: Rumienić na rozgrzanym oleju.

KROK 6: Usmażone osączyć na papierowym ręczniku