Warzywne kotlety

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

6 porcji

Składniki:

- mięso mielone - 500 g
- bułka namoczona w mleku - 1 szt.
- ząbki czosnku - 3 ząbek
- jajka - 2 szt.
- pieprz czarny mielony - do smaku
- sól - do smaku
- czosnek granulowany - 1/2 łyżeczka
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżeczka
- por - kawałek
- cebula - 1/2 szt.
- marchewka - 1 szt.
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- bułka tarta do panierowania - 250 g
- olej do smażenia - 1/2 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę czerwoną umyć, osuszyć, usunąć gniazda nasienne a następnie zetrzeć na tarce o dużych oczkach to samo zrobić z marchewką.
Por umyć przekroić po długości na pół i pokroić w pół plasterki.
Czosnek i cebulę obrać, cebulę drobno pokroić w kostkę a czosnek przecisnąć przez praskę.
Mięso mielone przełożyć do miski, do mięsa dodać jajka, przyprawy, przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, namoczoną w mleku, lecz odciśniętą dobrze bułkę oraz przygotowane wcześniej warzywa.
Wymieszać i odstawić na 10 - 15 minut.
Z masy formować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na oleju z obu stron na złoty kolor.
Rada;
Gdyby ciasto przywierało do rąk możemy moczyć wewnętrzną stronę rąk w wodzie.