

Kotlety mielone

Składniki:

0,5 kg wieprzowego mięsa mielonego

Czerstwa bułka (poznańska lub 2-ie kajzerki). Można także wykorzystać sporą kromkę czerstwego chleba z dobrej piekarni.

1-no jajko

1-na spora cebula

Przyprawa Kucharek lub Vegeta, pieprz

Mąka do obtaczania

Tłuszcz do smażenia (najlepiej Margaryna)

Sposób przyrządzenia:

- Czerstwe pieczywo namocz w wodzie z dodatkiem mleka.
 - Na patelni zeszklij, drobno pokrojoną cebulę.
 - W misce dokładnie wymieszaj: przyprawione Vegetą i pieprzem mięso, odciśnięte z wody i przetarte przez duże oczka tarki pieczywo, jajko oraz zeszkloną cebulę wraz z tłuszczem w którym się smażyła.
 - Po wyrobieniu mielonej masy, uformuj 6 kulek (podczas formowania kotletów, można moczyć palce w zimnej wodzie. Zapobiegnie to klejeniu się mięsnej masy do rąk) i obtocz je w mące, lekko spłaszczając, nadając kotletom właściwy wygląd.
 - 1 - Ułóż kotlety na rozgrzanej patelni o grubym dnie, przykryj pokrywką i smaż ok 0,5 godziny. Jeśli kotlety podczas smażenia „puszczą” niewiele tłuszczu dodaj Margaryny.
 - 2 - Na patelni zwykłej rozgrzej 3 łyżki tłuszczu, poukładaj kotlety i smaż je pod pokrywką na niedużym ogniu także ok 0,5 godziny.
 - Odkryj pokrywkę i smaż kotlety jeszcze po ok 5 min. z każdej strony.
- Podawaj z ziemniakami i buraczkami z chrzanem.