

Kotlety mielone

Kotlety mielone - składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- bułka tarta - 40 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr
- olej roślinny - 50 gramów

Kotlety mielone - sposób przygotowania:

1. Przygotuj 400 g mielonego wieprzowego mięsa.
2. Fix Kotlety mielone Knorr wymieszaj z wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Połącz go z mielonym mięsem i wyrób dokładnie rękami.
3. Uformuj owalne kotlety, panieruj je w bułce tartej, a następnie smaź z dwóch stron na złoty kolor. Patelnie nakryj przykrywką i smaź jeszcze przez kilka minut.



