

Kotlety mielone z farszem



Składniki, 4 porcje:

- 1 mała bułka (najlepiej czerstwa np. kajzerka)
- mleko lub woda do namoczenia bułki
- 1/2 kg mięsa mielonego
- 1 średnia cebula starta na tartce
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli + 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu zmielonego
- około 1/4 szklanki zimnej wody
- bułka tarta do obtoczenia
- olej do podsmażenia

Wykonanie:

Bułkę zalać mlekiem lub wodą, odstawić do namoczenia na około 5-10 minut. Do większej miski włożyć zmielone mięso, cebulę, jajko, sól i pieprz oraz odciśniętą bułkę. Wszystko dobrze wymieszać. W trakcie wyrabiania mięsa należy dodawać po trochu zimnej wody i wyrabiać tak długo aż mięso wchłonie wodę i nie będzie przywierać do dłoni. Im dłużej wyrabiamy, tym lepsze kotlety. Uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej i kłaść na dobrze rozgrzany olej na patelni.