

## Kotlety mielone



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 30 do 45min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 5/10/10

### Składniki:

- mięso mielone - 0,5 kg
- bułka pszenna - 100 g
- bułka tarta - 4 łyżki
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 6 ząbków
- majeranek - 2 łyżeczki
- oregano - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- sól
- pieprz
- olej

### Opis przygotowania:

Wcześniej zamoczyć bułkę w wodzie, aby cała napęczniała. Mięso włożyć do miski. Dodać namoczoną i dobrze odcisniętą bułkę. Wsypać bułkę tartą. Wbić jajko. Dodać posiekaną w drobną kostkę cebulę. Dodać posiekany bardzo drobno czosnek (nie przeciętny przez prasę!). Wsypać przyprawy. Doprawić solą i pieprzem. Kulać średnie kule i lekko je spłaszczyć. Rozgrzać olej. Smażyć kotlety na średnim płomieniu z dwóch stron, mocniej je przypiekając. Następnie dusić pod przykryciem, co jakiś czas przewracając na drugą stronę, aby doszły w środku i lekko zmiękły z wierzchu. Podawać na ciepło solo, z ziemniakami, prażynkami, frytkami, ryżem lub kaszą i sałatkami/surówkami lub na zimno. Proponuję również jako wędlinę na pieczywo.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**