Idealne kotlety mielone

data aktualizacji: 2020.08.14 autor: Redakcja

Składniki

500 g mięsa mielonego najlepiej z łopatki wieprzowej

1/2 czerstwej bułki pszennej

1 jajko

1 cebula

1 ząbek czosnku

bułka tarta

majeranek

sól

pieprz

idealny będzie gęsi smalec

opcjonalnie olej rzepakowy

masło do zeszklenia cebuli

Przepis

Mięso z łopatki mielimy samodzielnie lub prosimy o zmielenie w sklepie!

Cebulę drobno posiekaj. Zeszklij ją na masełku.

1/2 czerstwej bułki zamocz w wodzie, tak aby namokła (w środku nie może być sucha). Następnie odciśnij dłońmi nadmiar wody i dodaj bułkę do mięsa.

Do mięsa i bułki dodaj jajko, cebulę, czosnek przeciśnięty przez praskę oraz przyprawy. Ja daje 500 g mięsa około 1 łyżkę majeranku, 1 łyżeczkę soli i 1/2 łyżeczki pieprzu, ale doprawić można według własnego uznania.

Rękoma wyrabiamy mięso, aż wszystkie składniki idealnie się połączą. Jest to też dobry moment aby skosztować odrobinę mięsa czy dobrze je przyprawiliśmy.

Z mięsa formujemy kotlety i lekko je spłaszczamy. Następnie obtaczamy w bułce tartej.

Na patelni z grubym dnem rozpuszczamy smalec lub rozgrzewamy olej rzepakowy. Kotlety smażymy z obu stron, przewracam je na drugą stronę gdy zrobią się rumiane, następnie zmniejszamy moc palnika i smażymy jeszcze przez chwilę co jakiś czas przewracając je na drugą stronę, tak aby się nie przypaliły.

Jeśli chcemy sprawdzić czy kotlety są już w środku usmażone, ściągamy jednego najgrubszego kotleta na talerz i przekrawamy go na pół. Ważne, aby kotlet w środku miał jednolity szary kolor. Nie należy przesmażyć kotletów ponieważ będą suche i stracą tym samym soczystość.

Kotlety podajemy z ziemniaczkami i ulubioną surówką lub mizerią. Smacznego

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36595-idealne-kotlety-mielone