

## 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. Zeszklj ją na masełku.**

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

**Do mięsa i bułki dodaj jajko, cebulę, czosnek przeciśnięty przez praskę oraz przyprawy. Ja daję 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>