

Domowe sznyce z mięsa mielonego

Autor: **Kate85**Przepisów: **173** Ocena: **4755**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 600g mielonego mięsa (wołowina, wieprzowina, drób lub cielęcina)
- 2 niezbyt duże surowe ziemniaki
- 1 jajko
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 bułeczka np. kajzerka + mleko do namoczenia (lub ok. 3 łyżki bułki tartej i mleko do namoczenia)
- 2 - 3 łyżki śmietany
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka posiekanego koperku
- sól i pieprz do smaku
- zioła np. majeranek do smaku
- bułka do panierowania
- smalec do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Bułeczkę namaczam w mleku - odciskam.
- 2 Obrane i umyte ziemniaki, cebulę oraz czosnek ścieram na tarce do jarzyn na małych oczkach - ale nie tych do placków ziemniaczanych.
- 3 Wszystkie składniki na sznycelki mieszam razem, doprawiam do smaku, formuję kotleciki i obtaczam w bułce tartej.
- 4 Rozgrzewam tłuszcz na patelni, układam sznycelki i smażę na niewielkim ogniu, z każdej strony po około 5 minut - pod przykryciem.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: