

Kotleciki mielone z cukinią



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **560** Ocena: **5240**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- ok. 500g mięsa wieprzowego np. z szynki
- 1 jajko
- 200g cukinii
- 1 cebula
- 1 łyżka majonezu
- 1 czerstwa bułka
- mleko do namoczenia bułki
- sól, pieprz do smaku
- szczypta majeranku
- mąka do panierowania kotlecików
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso wieprzowe zmieliłam razem z obraną cebulą w maszynce do mięsa. Cukinię obrałam ze skóry (miałam taką wyrośniętą, jeśli jest młoda można dodać w całości bez obierania), wydrążyłam nasiona, a miąższ startam na tarce na drobnych oczkach. Cukinię odcisnęłam z nadmiaru soku i dodałam do mięsa. Bułkę namoczyłam w mleku. Po kilkunastu minutach odcisnęłam ją i również dodałam do mięsa. Mięso przyprawiłam solą, pieprzem i majerankiem. Wbiłam jajko i dodałam majonez. Wszystko wyrobiłam ręką na jednolitą masę mięsną. Z masy odrywałam porcje i formowałam z nich kotleciki. Kotlety smażyłam na patelni na gorącym oleju. Po usmażeniu wykładałam na półmisek. Kotlety można podać z ziemniakami, frytkami, lub pieczywem i surówką.

Twoje notatki do przepisu: