

Kotleciki mielone zapiekane w piekarniku

Autor: **Futka**Przepisów: **1053** Ocena: **29640**

1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250 g mielonego mięsa z szynki wieprzowej
- 1 jajko
- cebula biała
- ząbek czosnku
- bułka tarta
- 2 łyżki mleka
- 0,5 łyżeczki suszonego tymianku
- sól, pieprz, szczypta ostrej papryki
- japoński sos sojowy (opcjonalnie)
- olej rzepakowy tłoczony na zimno

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę wieprzową myjemy, osuszamy na ręczniku papierowym i mielimy w maszynce do mięsa.

Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na odrobinie oleju rzepakowego.

Mięso przekładamy do miseczki i dodajemy do niego przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku, jajko, około 2 łyżek bułki tartej, łyżkę oleju rzepakowego, 2 łyżki mleka*, tymianek, szczyptę ostrej papryki i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy i formujemy kotleciki, które delikatnie obtaczamy w bułce tartej.

* dodanie mleka sprawi, że kotlety będą delikatniejsze.



- 2 Kotleciki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i pieczemy przez około 40 - 45 minut do lekkiego zarumienienia.

Kotleciki podajemy z pure ziemniaczanym i ulubioną sałatką.
Ja podałam je z ostrą sałatką Diabolo :)

Życzę smacznego!



Twoje notatki do przepisu: