

Kotlet mielony z boczkiem, cukinią i mozzarellą



Autor: **Futka**
Przepisów: **986** Ocena: **27004**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 200 g piersi z kurczaka
- 200 g polędwiczek z kurczaka
- 0,5 małej cukinii
- 1 cebula biała
- 150 g boczku
- 150 g mozzarelli w kawałku
- 1 kajzerka
- 1 jajko
- 0,5 papryczki chilli
- garść świeżej bazylii
- 1 łyżeczka ketchupu domowego
- bułka tarta (do obtaczania)
- mleko (do namaczania bułki)
- 0,5 łyżeczki oregano
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię obieramy, ścieramy na tarce o drobnych oczkach, odstawiamy na chwilę, a następnie odciskamy z nadmiaru soku. Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy do momentu, aż ładnie się zarumieni. Następnie dodajemy do niego pokrojoną cebulę, a na koniec odciśniętą cukinię. Wszystko smażymy przez chwilę, a później studzimy. W tym samym czasie rozkruszamy bułkę i moczymy ją w mleku.
- 2 Mięso z kurczaka mielimy w maszynce do mięsa wraz z namoczoną bułką oraz podsmażonym boczkiem, cebulą i cukinią. Następnie dodajemy ketchup, jajko oraz posiekaną świeżą bazylię i chilli. Wszystko dokładnie mieszamy oraz doprawiamy oregano, solą i świeżo zmielonym pieprzem.
- 3 Ser mozzarella kroimy w kostkę. Kawałek sera układamy na każdej porcji mięsnego farszu i formujemy kotlety, które obtaczamy w bułce tartej. Kotlety smażymy na złoty kolor na dobrze rozgrzanym oleju. Po usmażeniu odsączamy je z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.



- 4 Mielone podajemy z ulubionymi dodatkami. Świetnie smakują w klasycznym zestawieniu z kaszami lub puree ziemniaczanym, ale mogą stanowić także podstawę domowego burgera :)

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: