

# Kotlety mielone \ "pogołąbkowe" \ "



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2397** Ocena: **53535**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 100 g ryżu
- 250 g mielonej karkówki
- 1/2 pęczka koperku
- cebula
- łyżka smalcu
- jajko
- sól ,pieprz
- bułka tarta
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy al dente ,bez soli. Dodajemy do ostudzonego ryżu zmielone mięso. Cebulę kroimy w kostkę ,szklimy na rozgrzanym smalcu. Dodajemy do całości. Mieszamy razem z posiekanym koperkiem i jajkiem do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy kotlety ,obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rumiano z obu stron.

## Twoje notatki do przepisu: