

Sznicelki z żółtym serem, koperkiem i czosnkiem



Autor: **Poprostupycha-Asia**

Przepisów: 27 Ocena: 912



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 g mięsa mielonego
- 3 ząbki czosnku
- natka koperku
- szczypta przyprawy do mięsa mielonego
- 5 dag startego żółtego sera
- 1 kajzerka
- 2 jajka
- 1 łyżka mąki
- Szczypta soli
- Szczypta pieprzu
- 4 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mieszamy wraz z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, startym żółtym serem, mąką, drobno pokrojonym koperkiem, przyprawami oraz jajkami. Kajzerkę lub dowolną inną bułkę namaczamy w wodzie, wyciskamy z nadmiaru wody, dodajemy do mięsa.

Mieszamy wszystko razem i lekko mokrymi rękami zagniatamy mięsne kuleczki. Obtaczamy je z obu stron w bułce tartej, smażymy z obu stron na rozgrzanej patelni. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: