Kotlecik

data aktualizacji: 2022.06.05 autor: Redakcja

Składniki:

- wołowina mielona - 100-150 g na porcję
- jajko - 2 szt
- szałwia - 3 listki
- natka pietruszki - 1 łyżka, posiekana
- kolendra mielona - 1/4 łyżeczki
- sól, pieprz - do smaku
- mąka pszenna - 1 łyżka
- bułka tarta - 1 łyżka
- olej - do smażenia

Przygotowanie:

Jajko ugotuj na półtwardo (ok. 4-5 minut), żółtko musi pozostać w środku płynne. Ostudź i delikatnie obierz.

Do mięsa dodaj 1 łyżkę wody, posiekana natkę i szałwię, kolendrę, sól i pieprz, dokładnie wymieszaj. Na dłoni rozłóż mięso, aby utworzyło płaski placek o grubości ok.0,5 cm. Na środku ułóż jajko obtoczone w mące pszennej, otocz je ze wszystkich stron mielonym mięsem, na kształt kulki śnieżnej.

Drugie jajko roztrzep, obtocz w nim przygotowaną porcję, a następnie pokryj bułka tartą. Smaż w

głębokim tłuszczu, aż utworzy się na powierzchni chrupiąca skorupka. Podawaj od razu lub na zimno.

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/38292-kotlecik