

Przepis na:

Kotlet mielony

SKŁADNIKI:

- 750 g mięsa mielonego z indyka lub łopatki
- 1 czerstwa bułka np. kajzerka
- pół szklanki mleka do namoczenia bułki (125 ml)
- 2 małe cebula starta na tartce o małych oczkach
- 1 jajko
- sól i pieprz do smaku
- bułka tarta do obtoczenia kotletów mielonych
- smalec lub olej rzepakowy do smażenia

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Bułkę zalać ciepłym mlekiem, odstawić do namoczenia na około 20 minut
2. Cebulę obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
3. Do miski włożyć zmielone mięso, startą cebulę, jedno jajko, namoczoną bułkę z mlekiem oraz sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku.
4. Całość wymieszać, a następnie wyrobić rękami. Wyrabianie mięsa rękoma powinno trwać minimum 5 minut.
5. Do miseczki wylać trochę wody. Zamoczyć dłonie i zwilżonymi dłońmi formować kotlety, następnie obtoczyć je w bułce tartej i lekko spłaszczyć.
6. Na patelni roztopić tłuszcz i go rozgrzać. Tradycyjnie do smażenia kotletów mielonych powinno używać się smalcu, ewentualnie oleju rzepakowego.
7. Ułożyć na patelni mielone kotlety i smażyć przez ok. 5 minut z obu stron na rumiano. Na koniec, na 2 minuty, przykryć patelnię pokrywką i podusić mielone pod przykryciem.
8. Po usmażeniu przełożyć kotlety na talerz wyłożony kuchennymi ręcznikami papierowymi, by ociekły z nadmiaru tłuszczu.

