



Kotleczki drobiowe na patyku

Autor: Danuta Piecyk

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Filety zmielić w maszynce.

Krok 2

Cebulę obrać, bułkę namoczyć w wodzie odcisnąć.

Krok 3

Składniki połączyć, wymieszać z przyprawami. Formować małe kulki z mięsa, obtaczać w bułce tartej, smażyć na tłuszczu.

Krok 4

Wynosić kulki z patelni na ręcznik papierowy, do osączenia z nadmiaru tłuszczu. Kuleczki nabijać na patyczki od szaszłyków, podawać z keczupem.

Składniki:

500 g filetu drobiowego

1 cebula

Sól i pieprz

1 bułka kajzerka

Tłuszcz do smażenia

Bułka tarta do panierki

Dodatkowo:

Keczup