



Kotlety mielone z majerankiem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Por i majeranek drobno posiekać.

Krok 2

Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć.

Krok 3

Do mielonego mięsa dodać odcisniętą bułkę, posiekany por i majeranek,łyżkę kaszy manny, ubitą pianę z białka i jogurt. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

Krok 4

Z masy formować kotleciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć z bu stron na patelni z rozgrzanym olejem. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Składniki:

- ½ mięsa mielonego
- 2 łyżeczki posiekanego majeranku
- 1 łyżka kaszy manny
- 1 łyżka jogurtu
- ½ bułki kajzerki
- 1 mały por
- Bułka tarta
- Sól
- Pieprz
- Olej do smażenia