



Mielone z dynią i szczypiorkiem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Dynię obrać, usunąć miąższ z pestkami, zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanej oliwie, ostudzić.

Krok 3
Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć.

Krok 4
Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę.

Krok 5
Do mielonego mięsa dodać roztrzepane jajko, dynię, odcisniętą bułkę, czosnek, posiekany szczypiorek, cebulę i przyprawę do mięsa mielonego (można dodać 1-2 łyżki bułki tartej). Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wyrobić.

Krok 6
Z masy mięsnej formować owalne, kotleciki, obtaczać w bułce tartej, tępą stroną noża zrobić kratę i smażyć z obu stron na rozgrzanej oliwie.

Składniki:

- ½ kg mięsa mielonego z łopatki
- 10-15 dag dyni Hokkaido
- ½ pęczka szczypiorku
- 1 ząbek czosnku
- 1 jajko
- ½ bułki kajzerki
- ⅓ szkl. mleka łąciate
- ½ cebuli
- 1 łyżka przyprawy do mięsa mielonego
- Oliwa
- Sól
- Pieprz
- Bułka tarta