

SPRAWDZONY PRZEPIS NA
**KOTLETY MIELONE Z MIĘSA Z
ROSOŁU**

SKŁADNIKI:

300g gotowanego mięsa z rosołu

2 jajka

1 cebula

bułka tarta

sól, pieprz, przyprawa do kurczaka

koperek świeży

masło klarowane, olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mięso obieramy, usuwając kości, chrząstki i skórę. Cebule kroimy na kilka części. W maszynce do mięsa mielimy ugotowane mięso wraz z cebulą.
2. Dodajemy jajka, bułkę tartą, przyprawy: sól, pieprz, koperek, trochę przyprawy do kurczaka. Gotowane mięso jest bardzo delikatne w smaku, więc musimy je dość mocno przyprawić.
3. Zwilżonymi dłońmi formujemy małe klopsiki, obtaczamy w bułce tartej i smażyemy na złoty kolor z obu stron.
4. Po usmażeniu na każdym klopsiku układamy wiórek klarowanego masła, przykrywamy patelnię pokrywką i czekamy, aż maselko wsiąknie w klopsy wzbogacając ich smak.

SMACZNEGO!