

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

KOTLETY MIELONE Z PLASTREM SERA

Składniki:

- **1/2 kg mięsa mielonego**
 - **1 jajko**
 - **1 bułka kajzerka**
- **5-7 plastrów żółtego sera**
 - **2 łyżki bułki tartej**
 - **tłuszcz do smażenia**
 - **sól**
 - **pieprz**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bułkę zamoczyć w wodzie i odcisnąć.
2. Mielone mięso włożyć do miski, dodać odcisniętą bułkę, jajko, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać.
3. Następnie z masy mięsnej formować płaskie placuszki, zawijać po plasterku żółtego sera i dokładnie zlepić.
4. Obtaczać w bułce tartej i smażyć na rumiano z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.

SMACZNEGO!