

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

RUMSZTYK - KOTLET MIELONY Z INDYKA SMAŻONY Z CEBULĄ

Składniki:

- 0,5 kg mięsa mielonego z indyka
- 6 dużych cebul
- sól, pieprz
- papryka słodka
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone zagniatamy z solą, pieprzem i papryką słodką. Formujemy okrągłe kotlety, smażymy na rozgrzanym oleju, z dwóch stron do zarumienienia przez około 15 minut.
2. Cebulę kroimy w piórka. Smażymy na rozgrzanym oleju, posypujemy solą i pieprzem. Podlewamy wodą, dusimy do wyparowania wody i miękkości cebuli.
3. Do cebuli przekładamy usmażone kotlety.

SMACZNEGO!!!