Mielone kotlety

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1224 razy.

Kuchnia egipska
1/4 kg wołowiny
1/4 kg baraniny
t cebula, drobno posiekana
1 jajo roztrzepane
4 łyżki mleka
sól do smaku
1/4 łyżeczki chlli lub ostrej papryki w proszku
1/2 łyżeczki oregano lub tymianku
2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki
3/4 szklanki tartej bułki
masło lub olej do smażenia

1: Wołowinę i baraninę zemleć w maszynce do mięsa.
2. Mięso wymieszać z cebulą, jajem, mlekiem, solą, chlli, oregano, zieloną pietruszką i 1/2 szklanki tartej bułki. Uformować 6 kotletów, obtoczyć w bułce.
3. Masło lub olej rozgrzać na patelni włożyć kotlety i smażyć na małym ogniu z obu stron po 10 min., w razie potrzeby dodać trochę masła lub oleju.
4. Kotlety podawać z ryżem ugotowanym na sypko i sałatką doprawioną na ostro lub ze świeżym białym pieczywem i marynowaną papryką.
Proporcje dla 3 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD