
Mielone kotlety

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1240 razy.

Kuchnia egipska

1/4 kg wołowiny

1/4 kg baraniny

1 cebula, drobno posiekana

1 jajo roztrzepane

4 łyżki mleka

sól do smaku

1/4 łyżeczki chilli 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 zemełć w maszynce do mięsa.

2. Mięso wymieszać z cebulą, jajem, mlekiem, solą, chilli, 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD