
Kotlety z mielonej wołowiny

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1256 razy.

Kuchnia meksykańska

1/4 kg mielonej wołowiny

1/2 łyżki glutasoli (dowolnie)

1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki czarnego pieprzu

1/2 szklanki drobno posiekanej zielonej pietruszki

1/2 szklanki drobno posiekanej cebuli

2 łyżki sera cheddar

2 małe jaja roztrzepane w osobnych miseczkach

tarta bułka

olej jadalny do smażenia

sos pomidorowy doprawiony oregano

lub tymiankiem

1. Wołowinę wymieszać z glutasolą, solą, pieprzem, zieloną pietruszką, cebulą, serem, dodać jajo.
 2. Uformować małe kotleczki, zanurzać w miseczce z drugim jajem, obtaczać w tartej bułce.
 3. Smażyć na gorącym oleju, aż się zrumieni z obu stron. Mięso zależnie od upodobania, może być wysmażone lub po angielsku.
 4. Podawać polane sosem pomidorowym z frytkami lub ryżem i sałatką jarzynową.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD