
Frykadele z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2816 razy.

50 dag mielonego mięsa,

jajo,

2 łyżki mąki,

10 dag żółtego sera,

2 duże cebule,

olej, majranek, sól, strąk papryki,

gałązki zielonej pietruszki

Mięso wyrobić z jajem, posiekaną i przesmażoną na złoty kolor cebulę, dodać majranek, sól, uformować owalne, spłaszczone kotlety, obtoczyć w mące i usmażyć na oleju. Następnie na każdym kotlecie ułożyć na skos plaster żółtego sera, przykryć patelnię i lekko ogrzewać, aż ser się stopi. Przybrać kawałkami papryki i pietruszką.