
Kotlety mielone zapiekane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4788 razy.

50 dag mięsa mielonego wołowo-wieprzowego,

bułka-kajzerka jajko,

łyżka zielonej pietruszki,

sól, pieprz,

10 dag sera żółtego,

kilka pieczarek,

4 dag masła,

5 łyżek oleju do smażenia

Wyrobić mielone mięso z dodatkiem namoczonej i odcisniętej bułki, jajkiem, zieloną pietruszką i przyprawami. Uformować 5 sztuk okrągłych lub podłużnych kotletów, otoczyć je w tartej bułce i usmażyć. Można w każdy kotlet podczas formowania włożyć cienki plasterk sera. Na usmażone kotlety położyć po krążku sera, na ser ułożyć plasterki umytych i osączonych z wody pieczarek, oprószyć papryką. Na każdy kotlet rozdzielić masło i na kilka minut przed podaniem wstawić do gorącego piekarnika. Podawać gdy ser zaczyna spływać z kotletów.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>