
Mielonki pikantne na grzance

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2255 razy.

35 dag mięsa wołowego bez kości,

6 dag wędzonego boczku,

pół bułki-kajzerki,

1/3 szklanki mleka,

jajko,

mała cebula,

2 dag margaryny,

sól, pieprz,

łyżka mąki,

około szklanki oleju do smażenia,

10 kromek bułki

Mięso wołowe bez kości oraz oddzielony od skórki wędzony boczek, zemleć w maszynce. Bułkę zalać ciepłym mlekiem, a gdy napęcznieje, trochę odcisnąć. Drobno pokrojoną cebulę podsmażyć na margarynie, dodając do mięsa. Razem z przyprawami wyrobić masę mięsna, uformować 10 małych spłaszczonych kotlecików, otoczyć je w mące. Rozgrzać olej i usmażyć w dość dużej ilości rozgrzanego tłuszczu. Podawać zaraz po usmażeniu ułożone na grzankach z bułki. z dodatkiem ketchupu.

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