



przepisy.pl

# Kotlety mielone z oliwkami mego Taty

 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- mięso mielone drobiowe lub wieprzowe - 0.5 kilogramów
- Fix Kotlety mielone Knorr - 1 sztuka
- oliwki - 50 gramów
- olej (do smażenia) - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone lekko zmiksuj albo dwukrotnie zmiel w maszynce do mielenia mięsa.
2. Oliwki pokrój na drobne kawałki. Mięso wymieszaj z oliwkami.
3. Fix Kotlety mielone Knorr wymieszaj z wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Połącz go z mielonym mięsem i wyrób dokładnie rękami.
4. Z uzyskanej masy uformuj kuleczki.
5. Rozgrzej olej na patelni, po czym wyłóż na nią kuleczki i smaż ze wszystkich stron na małym ogniu. Gotowe kotleciki możesz podawać zarówno na ciepło z ziemniakami bądź ryżem, jak i na zimno, jako przekąskę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)