




przepisy.pl

# Chrupiące mielone kotlety z kukurydzą

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pieprz
- bułka tarta
- sól
- mąka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa
- chilli
- mielone mięso - 0.7 kilogramów
- Puszka kukurydzy konserwowej - 1 sztuka
- Puszka czarnej fasolki - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulkę posiekaj drobno razem z czosnkiem i dodaj do mięsa razem z osączoną z zalewy kukurydzą i fasolką.
2. Dopraw do smaku przyprawami i wyrób na gładką masę.
3. Formuj małe pulpeciki, które obtocz w mące, spłaszcz ręką i smaż na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Chrupiące mielone kotlety podawaj najlepiej z pomidorową salsą.

---

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)