



przepisy.pl

## Drobiowe kotlety mielone z soczewicą



 60 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 250 gramów
- soczewica czerwona - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pieprz - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka
- olej (do smażenia) - 3 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Soczewicę ugotować. Przystudzić.
2. W misce wymieszać mięso mielone, cebulę, zmiądzony czosnek, jajko i ugotowaną soczewicę. Jeśli masa jest za rzadka dodać bułkę tartą. Doprawić pietruszką w mini kostkach Knorr i przyprawą do mięs Knorr oraz pieprzem. Odstawić do przegryzienia smaków na ok. 15 minut.
3. Z masy mięsnej formować małe kotleciki, obtaczać w tartej bułce i smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

---

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)