



przepisy.pl

Kotlety mielone w chrupiącej panierce



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- ząbek czosku - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- jogurt - 50 gramów
- keczup - 100 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem meksykańskim Knorr** - 1 opakowanie
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek drobno posiekać. Połączyć z mięsem mielonym. Dodać jajko, Fix Knorr Kotlety mielone oraz pietruszkę w mini kostkach Knorr. Wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.
2. Z mięsa formować kotleczki i obtaczać je w panierce Fix Nuggetsy Knorr. Smażyć na złocisty kolor na oleju. Można też upiec w piekraniku.
3. Przygotuj sos meksykański mieszając saszetkę z sosem Fix Knorr z keczupem i jogurtem. Sos podawaj do kotletów.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl