



przepisy.pl

Kotleciki wieprzowo - jarzynowe grillowane



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 500 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- mleko - 3 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- musztarda z płatkami wędzonej papryki - 4 łyżeczki
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki
- olej - 1 łyżeczka
- Przyprawa szlachetna do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżeczki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso opłucz, osusz i zmiel w maszynce do mięsa. Cebulą i marchew oczyść, cebulę posiekaj drobno, marchew zetrzyj na tarce jarzynowej. Na patelni rozgrzej olej albo masło, podsmaż warzywa aż zaczną się złocić. Przełóż je do mięsa.
2. Dodaj musztardę, mleko, bułkę tartą, natkę pietruszki, Naturalną przyprawę do mięs Knorr, rozkruszone mini kostki Knorr, wbij jajko - wyrób masę ręką. Przykryj naczynie folią spożywczą i odstaw do lodówki na minimum pół godziny.
3. Rozgrzej grill albo patelnię grillową. Zwilżonymi zimną wodą rękami formuj nieduże, okrągłe kotleciki, spłaszcz je. Kładź na grillu albo patelni, smaż po kilka minut z obu stron - przy odwracaniu uważaj żeby się nie rozpadły. Podawaj z ulubioną surówką albo po prostu z ogórkiem kiszonym czy pomidorami.
4. Usmażone kotleciki możesz też podawać w bułce jak hamburgery.

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