



przepisy.pl

## Kotlet mielony a'la kanapka z puree ziemniaczanym



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- mielone z indyka - 25 dekagramów
- majeranek - 1 łyżka
- oregano - 1 łyżka
- natka pietruszki pokrojona - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz mielony - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- bułka mała sucha - 1 sztuka
- olej z pestek winogron - 1 szklanka
- koperek pokrojony - 3 łyżki
- gorące puree ziemniaczane - 12 łyżek
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Namoczyć w letniej wodzie suchą bułeczkę .Gdy zmięknie odcisnąć .Wymieszać mięso, natkę pietruszki, rozkruszone mini kostki - Cebula , Czosnek i Pietruszka , oregano , majeranek. Doprawić masę do smaku pieprzem. Uformować 12 kotletów. Obtoczyć w tartej bułce .
2. Na patelni rozgrzać olej . Kotlety usmażyć na rumiano z obu stron przewracając ostrożnie kilka razy. Zdjąć z patelni .
3. Przygotować puree ( odcedzić ugotowane ziemniaki , utłuc z odrobiną masła - wymieszać z koprem ). Kotlety naciąć jak bułki na hamburgery. Na dolną połówkę położyć listki sałaty , na to po czubatej łyżce puree ziemniaczanego . Udekorować listkami pietruszki i paseczkami pomidora lub czerwonej papryki. Podawać natychmiast.
4. \* Doskonale sprawdza się na kinderbale na działce . Można przygotować wcześniej - potem podgrzać - nakładać i na tackach wnosić dzieciakom . Obok podać pokrojone warzywa sezonowe, ogórki małosolne, pomidory, rzodkiewki . Taki obiad na odwrotnie . Dzieci lubią hamburgery - a tu zamiast buły mają kotlet i ziemniaki - czyli pełny obiad .

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)