



przepisy.pl

## Kotlety mielone wieprzowe z otrębami



### Składniki:

- mięso mielone wieprzowe z łopatki - 500 gramów
- jajko - 1 sztuka
- otręby pszenne prażone - 1 szklanka
- pieprz ziółowy - 1 łyżeczka
- cebula duża - 1 sztuka
- mleko - 0.33 szklanek
- olej do smażenia - 6 łyżek
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 0.5 opakowań

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



60 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso - najlepiej kup kawałek ładnej, chudej łopatki i albo zmiel sam w domu albo poproś o to w sklepie - przełóż do miski. Dodaj posiekaną drobniutko cebulę, jajko, 3 łyżki otrąb, mleko i fx do kotletów mielonych.
2. Wyrób mięso dobrze ręką i odstaw pod przykryciem na ok. 30 minut. Po tym czasie zwilżonymi zimną wodą rękami uformuj nieduże kotlety, 4 - 6 sztuk, obtocz je w pozostałych otrębach.
3. Kładź kotlety na rozgrzaną patelnię z olejem. Smaż aż zrumienią się ze wszystkich stron - na początku na mocnym a potem niedużym ogniu. Na koniec przykryj patelnię na kilka chwil i dosmaż kotlety na małym ogniu. Podawaj z ziemniakami i jarzynką.

---

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)