



## Kotlety mielone z dynią

przepisy.pl



### Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- dynia - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- pieprz - 2 szczypty
- sól - 2 szczypty
- olej - 5 łyżek
- tymianek - 2 szczypty
- chili - 1 szczypta
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 0.5 łyżeczek

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz ze skóry, pokrój w kostkę i piecz 10-15 min aż stanie się miękka.
2. Do miski przełóż mięso mielone. Do mięsa wbij jajko a następnie dodaj rozgniecioną widelcem dynię. Dodaj przyprawy. Wyrób dobrze masę mięsną.
3. Zwilżonymi dłońmi wyrabiaj kotleciki.
4. Smaż na złoto z obu stron na oleju na średnio nagrzanej patelni.

---

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)