



przepisy.pl

Kotlety mielone z młodą kapustą



Składniki:

- mięso mielone - 50 dekagramów
- kapusta młoda - 0.5 sztuk
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- jajko - 2 sztuki
- olej do smażenia - 50 mililitrów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 2 szczypty

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kapustę szatkujemy drobno, parzymy wrzątkiem i dobrze odcedzamy.
2. Do mięsa mielonego dodajemy kapustę, przyprawy oraz jajka. Wyrabiamy masę.
3. Rozgrzewamy patelnię z olejem. Formujemy kotlety i kładziemy na gorący tłuszcz. Smażymy na złoto z obu stron.

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