



przepisy.pl

Kotlety mielone z młodymi ziemniakami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- młode ziemniaki - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- świeży koperek - 1 pęczek
- woda - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- olej do smażenia
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj, następnie osusz i wrzuć w całości (większe przekrój na pół) wrzącej i lekko osolonej wody. Gotuj do miękkości.
2. W tym czasie mięso mielone wymieszaj dokładnie z jajkiem, połową szklanki wody i zawartością opakowania Fix Knorr. Wyrób dokładnie masę i formuj tradycyjne kotlety.
3. Kotlety obtocz w bułce tartej i smaż na oleju po 8-12 minut z każdej strony. Ugotowane ziemniaki odsącz i obtocz w maśle oraz posiekanym koperku. Dopraw solą. Podawaj z kotletami.

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