



przepisy.pl

Kotlety mielone z mozzarellą



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 250 gramów
- mozzarella - 100 gramów
- mała cebulka - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. W kubeczku wymieszaj 120ml wody i fix do mięsa mielonego Knorr. Odstaw na kilka minut po czym wymieszaj z mięsem mielonym. Dodaj drobno posiekaną cebulkę, pieprz i zioła prowansalskie oraz czosnek w mini kostkach Knorr.
2. Formuj małe kotleczki wkładając do środka kawałek sera mozzarella. Kotleczki smaż na oleju lub na oliwie, najpierw na małym ogniu, a potem zwiększ ogień w celu zrumienienia kotleczków.

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