



Kotlety mięsno-rybne

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karczek wieprzowy - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- solony śledź - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- mąka pszenna - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- bułka pszenna - 1 sztuka
- majeranek - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Śledzia włóż na kilka minut do wody, aby nie był za słony.
2. Bułkę namocz w mleku. Cebulę skrój w drobną kostkę.
3. Śledzia, mięso i bułkę zmiel.
4. Dodaj cebulę, jajko i dopraw skruszoną Mini kostką Pietruszka Knorr.
5. Dokładnie wymieszaj i formuj kotleciki, obtocz w mące.
6. Smaż na rozgrzanym oleju po kilka minut z każdej strony.

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