



# Kotlety po kaszubsku

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wieprzowina mielona - 350 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- filety z dorsza (oczyszczone z ości, bez skóry) - 300 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- kajzerka - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- bułka tarta - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Rybę posiekaj nożem na drobne kawałki, wymieszaj z odcisniętą z mleka bułką, jajkiem i mielonym mięsem.
2. Powstałą masę dopraw do smaku pieprzem, przyprawą do mięs, posiekaną natką pietruszki i roztartym czosnkiem.
3. Z mięsa uformuj odpowiedniej wielkości kotlety, obtocz je w bułce tartej.
4. Kotlety smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron. W ostatniej fazie na patelnię dodaj mąkę i wlej szklankę wody, żeby danie miało pełny smak dodaj Esencję do duszonych mięs, śmietanę, a następnie posiekany koperek. Całość duś pod przykryciem jeszcze przez 2 minuty. Kotlety podawaj z ziemniakami polane powstałym sosem.

---

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)