



przepisy.pl

## Meksykańskie kotleciki wołowe z fasolą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mielona wołowina - 0.5 kilogramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona fasola - 1 słoik
- średnie cebule - 2 sztuki
- tarta bułka - 4 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- olej - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- limonka - 1 sztuka
- mąka - 0.5 szklanek
- olej do smażenia - 10 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Obierz i drobno posiekaj cebule i czosnek. Rozgrzej olej na patelni, zeszklij cebulę.
2. Dodaj czosnek, tartą bułkę, kumin i chilli do wołowiny, po czym dokładnie wymieszaj.
3. Dodaj jajka oraz Przyprawę do mięs Knorr i wymieszaj do momentu, gdy masa stanie się jednolita.
4. Dodaj fasolę z puszki i jeszcze przez chwilę wyrabiaj masę, uważaj jednak, żeby nie rozgnieść fasoli.
5. Formuj z masy okrągłe, niezbyt płaskie kotleciki. Każdy z nich obtocz w mące i wstaw na kilka minut do lodówki (by odrobinę stwardniał).
6. Smaż kotleciki na złoto, w sporej ilości oleju.
7. Gdy uzyskają złotobrazowy kolor wyjmij je i odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowych ręcznikach. Podawaj obsypane posiekaną kolendrą i skropione sokiem z limonki.

---

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)