



Miełńce z kukurydzą

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z udźca indyka - 600 gramów
- cebula biała nieduża - 2 sztuki
- kukurydza konserwowa, odcedzona - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta do masy - 4 łyżki
- mleko - 8 łyżek
- pieprz ziołowy - 0.5 łyżeczek
- sos chilli z czosnkiem - 3 łyżeczki
- sól - 0.5 łyżeczek
- papryka - 0.5 łyżeczek
- bułka tarta - 2 łyżki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso można kupić już zmielone albo samemu zmielić udziec indyjski bez skóry i kości. Przełożyć do miski. Wbić jajko, dodać wszystkie przyprawy, bułkę tartą i mleko, wymieszać.
2. Cebule obrać i posiekać, zeszklić na 1 łyżce oleju, dodać so mięsa. Dosypać także kukurydżę i dobrze wymieszać masę. Odstawić ją na 20 - 30 minut.
3. Zwilżonymi zimną wodą dłońmi uformować 6 dość dużych kotletów. Obtoczyć je delikatnie w tartej bułce i smażyć na rozgrzanej patelni z olejem. Pod koniec smażeniagdy kotlety będą zrumienione z obu stron patelnię i lekko podduścić mięso na małym ogniu. Podawać z ziemniakami i ogórkami małosolnymi.

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