



przepisy.pl

## Mini kotleciki dla dzieci



### Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 500 dekagramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- ziemniaki - 4 sztuki
- marchewka - 2 sztuki
- jabłko - 1 sztuka

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Stwórz aromatyczną pastę rozpuszczając kostkę Knorr w niewielkiej ilości wody. Połącz ją z mięsem mielonym.
2. Dodaj jajko i wyrabiaj masę. Następnie uformuj małe kotleciki, obtocz je w bułce tartej i usmaż aż będą rumiane i usmażone.
3. Z ugotowanych ziemniaków przygotuj puree.
4. Przygotuj surówkę - marchewkę oraz jabłko zetrzyj na drobnej tarce.
5. Na środku talerza połóż łyżką ziemniaczanego puree. Powyżej ułóż mini kotleciki, a poniżej surówkę tworząc uśmiech.

---

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)