



przepisy.pl

Pikantne meksykańskie kotleciki z kukurydzą

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- woda - 0.5 szklanek
- kukurydza z puszki - 1 szklanka
- olej - 3 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- mąka - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- mięso mielone - 750 gramów
- mielony kminek - 0.75 łyżeczek
- suszone chili - 0.75 łyżeczek
- czarna fasola w puszcze - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj. Fasolę odsącz i rozgnieć widelcem.
2. Rozgrzej olej, zeszklij cebulę, dodaj czosnek i smaż przez chwilę.
3. Dorzuć fasolę oraz wszystkie przyprawy i wymieszaj. Odstaw do wystudzenia.
4. Mięso przełóż do miski, dodaj zimną wodę, dokładnie wyrób, po czym dodaj masę fasolową, tartą bułkę oraz kukurydżę i ponownie wyrób. Dopraw solą i pieprzem.
5. Mięso podziel na 12 części i formuj okrągłe kotlety.
6. Obtocz je w mące i smaż na oleju przez 3-4 minuty, aby nabrały brązowego koloru.
7. Kotlety odsącz z tłuszczu i podawaj na gorącą z sałatką i sosem.

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