

# ANIA STARMACH

## Kotlety mielone (sznycle)

### Co kupić?

**300g** mielonej cielęciny

**200g** mielonej wieprzowiny

**1** mała cebula

**1** mała, sucha bułka

**1** jajko

**5** łyżek bułki tartej

**0.5** szklanki mleka

sól, pieprz

olej do smażenia

ziemniaki i buraczki do podania – w tym towarzystwie kotlety smakują najlepiej

### Jak przygotować?

1. Cebulę drobno pokrój, przysmaż na odrobinie oleju lub masła.
2. Bułkę namaczaj w mleku przez około 10–15 minut. Mięso umieść w misce, dodaj namoczoną bułkę, powoli dolewaj też mleko.
3. Dodaj cebulę, sól, pieprz. Wyrabiaj ręką, aż masa mięsna wchłonie mleko i idealnie połączy się z bułką.
4. Z masy uformuj kotlety, obtaczaj je w rozbełtanym jajku i bułce tartej.
5. Smaż na rozgrzanym oleju (jeśli nie chcesz, aby kotlety były zbyt tłuste lub boisz się, że je przypalisz, możesz zaraz po obsmażeniu z obu stron przełożyć je do naczynia żaroodpornego i do piekarnika o temperaturze 160 stopni na 12–15 minut).
6. Podawaj z ziemniaczkami i burakami.