

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.