

Kukurydziane mielone

data aktualizacji: 2020.07.08 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 1 czerstwa kajzerka, 1 nieduża cebula, 1 ząbek czosnku, 10 dag kukurydzy z puszki, 25 dag mielonego mięsa, 1 jajko, bułka tarta, sól, pieprz, zioła prowansalskie, olej do smażenia.

Przygotowanie: Bułkę namoczyć w wodzie. Cebulę i czosnek pokroić w drobną kosteczkę. Kukurydzę osączyć z zalewy. Mięso włożyć do miski, dodać odcisniętą bułkę, czosnek, cebulę, kukurydzę, jajko i przyprawy. Całość wymieszać i ewentualnie dosypać bułkę tartą. Z mięsa uformować 8 kotlecików. obtoczyć w bułce tartej i obsmażyć na oleju z obu stron na rumiano. Podlać wodą i dusić 10-15 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36064-kukurydziane-mielone>