

Kotlety z konserwy

data aktualizacji: 2020.11.12 autor: Redakcja



Składniki:

- 300 g konserwy wieprzowej
- 1 cebula
- 1 jajko
- bułka tarta
- przyprawy: sól i czarny pieprz (można dodać też mieloną paprykę, pieprz ziołowy, świeże lub suszone zioła)
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Konserwę oraz obraną cebulę zmiel w maszynce do mielenia lub rozdrobnij w malakserze.

Do masy dodaj jajko i 2-3 łyżki bułki tartej. Dopraw do smaku.

Całość dobrze wymieszaj.

Z powstałej masy formuj kotleciki, obtocz je w bułce tartej i smaż na rozgrzanym tłuszczu z obu stron.