

KOTLETY MIELONE NADZIEWANE SEREM I SUSZONYMI POMIDORAMI



SKŁADNIKI:

1 kg mielonego mięsa wieprzowego Sokolów Uczta
1 kajzerka (najlepiej czerstwa)
1 szklanka mleka
2 ząbki czosnku
2 cebule
1 jajko
4 łyżki bułki tartej
50 g sera pleśniowego
ok. 6 suszonych pomidorów
olej do smażenia
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Kajzerkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Cebulę i czosnek drobno posiekać. Mięso wyrobić dokładnie z kajzerką, czosnkiem, cebulą i jajkiem. Doprawić solą i pieprzem.
2. Z masy mięsnej formować niewielkie kotlety. Do środka każdego z nich włożyć kawałek suszonego pomidora i sera pleśniowego. Przykryć dokładnie mięsem. Kotlety obtoczyć w bułce tartej i smażyć na złoty kolor. Podawać z ziemniaczanym purée i marchewką z groszkiem.