

Kotlety mielone na patelni Zeptera - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 0,5 kg mięsa mielonego
2. - 1 cebula
3. - 1 jajko
4. - sól , pieprz, majeranek

Sposób przyrządzenia:

Mięso przygotować jak na mielone, uformować kotlety.

Patelnię Zeptera przygotować do smażenia. Ostrożnie włożyć ładnie uformowane kotlety (bez panierki). Przykryć pokrywą i zdjąć ze źródła ciepła na 5 min. Następnie przewrócić na drugą stronę, naczynie postawić na palniku. Przykryć i dusić jeszcze 10 min. Podawać z kiszonym ogórkiem i ziemniakami.