Kotleciki mielone z jajkiem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 40 dag
- chleb tostowy - 1 kawałek
- cebula - 1 szt.
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- bułka tarta - 1 łyżka
- jajka - 4 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- szczypiorek usiekany - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki mielone z jajkiem są oryginalne, bardzo smaczne i efektownie wyglądają. Gdy chcemy żeby żółtko było płynne należy wbić jajka 10 minut przed końcem pieczenia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Chleb tostowy zamoczyć w wodzie, odcisnąć. Drobno posiekaną cebulę zeszklić na rozgrzanej oliwie, ostudzić.

KROK 2: Do mięsa dodać zmiażdżony czosnek, cebulę, 1 jajko, bułkę tartą, odciśnięty chleb.

KROK 3: Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wyrobić.

KROK 4: Z mięsa uformować kotlety, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

KROK 5: Dnem literatki zrobić wgłębienie na około 1 cm.

KROK 6: Wlać całe żółtko i troszkę białka.

KROK 7: Włożyć do piekarnika, włączyć na 200 stopni i piec około 20-25 minut.

KROK 8: Przed podaniem posypać posiekanym szczypiorkiem.