

# Równe kotleciki z mięsa mielonego



# Opis wskazówki

Malutkie kotleciki o takiej samej wielkości, które szybko się przygotowuje.

Z masy formujemy równe krążki, które obtaczamy w bułce tartej. Żeby nam się masa nie przyklejała do dłoni, wystarczy zamoczyć je w wodzie. Mój sposób na jednakowe krążki – dużą łyżką nabieram masę do lewej dłoni, delikatnie sklejam i przekładam między palce prawej ręki (kciuk i wskazujący), które układam w okrąg. Palcami lewej ręki spłaszczam farsz. Krążki – kotleciki obtaczam w bułce tartej. Kotleciki smażymy z dwóch str. na oleju rzepakowym.