

Kotlety mielone

Klasyczne kotlety mielone w nowoczesnym wydaniu. Airfryer pozwala na równomierne i szybkie smażenie kotletów, dzięki czemu są soczyste i aromatyczne.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 500 g mielonego mięsa np. wieprzowo-wołowe
- 1 jajko
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 2 łyżki bułki tartej
- Przyprawy sól, pieprz, majeranek



Wykonanie:

W misce wymieszaj mięso, jajko, cebulę, bułkę tartą i przyprawy.

Formuj małe kotlety i ułóż je w koszyku airfryer.

Piecz w temperaturze 180°C przez 12-15 minut z każdej strony, aż będą złociste i soczyste.