

Kotlety mielone z dzika

Oczyszczone mięso kroimy w kawałki i mielimy razem z namoczoną w wodzie lub mleku i odcisniętą bułką. Dodajemy wyciśnięty przez prasę czosnek, jajo i przyprawy. Starannie wyrabiamy. Zwilżonymi rękami formujemy kotlety i obtaczamy je w tartej bułce. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu na ciemnożółty kolor. Usmażone kotlety wstawiamy w żaroodpornym naczyniu na chwilę do nagrzanego piekarnika. Na tłuszczu po smażeniu kotletów szklimy cebulę. Układamy na półmisku gorące kotlety, a na nich zeszkloną cebulę. Podajemy z ziemniakami i surówką.

Składniki:

60 dkg mięsa z młodego dzika, 5 dkg czerstwej bułki, 2 cebule pokrojone w półtalarki, 2 ząbki czosnku, po pół łyżeczki majeranku i rozmarynu, 1 jajo, 5 dkg tartej bułki, 10 dkg tłuszczu, sól, pieprz.