

### **Kotlety z jelenia mielone**

Drobno pokrojoną cebulę zeszklić na maśle. Mięso, boczek i odcisniętą z mleka bułkę przepuścić przez maszynkę. Dodać cebulę, posiekaną pietruszkę, zioła, sól, pieprz, jajko i żółty ser. Dokładnie wyrobić masę. Formować kotlety, obtoczyć w bułce. Smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.

#### **Składniki:**

350 g okrawków z mięsa jelenia, 150 g tłustego surowego boczku, 1 bułka namoczona w mleku, 1 jajko, 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki, 50 g startego żółtego sera, 1 cebula, sól, pieprz, po szczypcie cząbr i tymianku, tarta bułka, tłuszcz do smażenia.