

CHRUPIĄCA MIELONKA Z WARZYWAMI

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Pożywna i niedroga potrawa dla braci studenckiej

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mielonki wieprzowej lub mortadeli - 0,5 kg
- mrożonej mieszanki groszek z marchewką - 1 op.
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 7 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- bulion - 1/2 szkl.
- koperek - kilka gałązek
- olej - 3 łyżka(i)
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Jedzonko robi się bardzo łatwo. Mielonkę kroimy w plastry, tak ok 1 cm. Obtaczamy w rozmaconym jajku a potem w bułce tartej. Rozgrzewamy na patelni olej i obsmażamy mielonkę z obu stron na złoto. W rondelku rozgrzewamy oliwę i wrzucamy mrożonkę, dusimy ok. 10-15 min podlewając bulionem. Na koniec przyprawić warzywa do smaku. Możemy zrobić też sos warzywny wlewając cały bulion od razu i zagęszczając mąką.

