Frykadelki z serem



Taka nasza domowa wariacja (kolejna) na rzecz mielonego mięsa, żeby nie było za nudno. Kotleciki z dodatkiem żółtego sera zyskują na ostrzejszym smaku i bardziej jedwabistej konsystencji. Są trochę cięższe od tradycyjnych, ale naprawdę warto ich posmakować.

Składniki:

- 400g mięsa mielonego z drobiu lub mieszanego z przewagą drobiowego
- 200g tartego żółtego sera (może być ostrzejszy)
- 1 jajko
- 1 czerstwa kajzerka lub dwie kromki chleba tostowego
- sól do smaku
- pieprz (najlepiej świeżo utarty)
- papryka w proszku (słodka)
- bułka tarta
- smalec lub olej do smażenia

Wykonanie:

1. Kajzerkę namaczamy w wodzie.

2. Mięso wkładamy do miski. Dodajemy jajo, dwie łyżki bułki tartej, przyprawy oraz odciśniętą

kajzerkę. Wyrabiamy mięso. Im dłużej będzie wyrabiane, tym smaczniejsze i delikatniejsze powstaną kotlety.

3. Do mięsa dodajemy starty żółty ser i wyrabiamy razem. Panierujemy w bułce tartej i smażymy na gorącym tłuszczu, na małym ogniu, na rumiano z obu stron.