

Frykadele z polędwicy

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Frykadele z polędwicy

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- polędwicy wołowej - 25 dag
- polędwicy wieprzowej - 25 dag
- tartej bułki - 10 dag
- cebula - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- margaryna lub olej do smażenia - 1 szt.
- sól, pieprz - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obie polędwice z cebulą mielimy w maszynce, dodajemy tartą bułkę, jajko, sól, pieprz i kilka łyżek zimnej wody. Masę dobrze wyrabiamy rękoma. Tłuszcz rozgrzewamy mocno na patelni, masę kładziemy łyżką, formujemy grube placki; smażymy je na rumiano z obu stron. Podajemy wprost z patelni z frytkami lub purée ziemniaczanym oraz zieloną sałatą lub innymi surówkami.

Smacznego!

