

Chudziutkie mielone kotlety z mięsa indyka

SKŁADNIKI:

- 40 dag mięsa mielonego z indyka (ja proszę o filet mielony, ale można chyba każdego innego dostępnego użyć)
- 1 mała cebula
- 2 -3 ząbki czosnku (w zależności czy lubicie bardziej czy mniej czosnkowe, albo dla kogo robicie)
- pietruszka, zwykle świeża, ale daję czasami z torebki
- lubczyk suszony
- mięta - ważny składnik- najlepiej świeża, z doniczki
- ze 2 jajka
- sól, pieprz
- bułka tarta do zrobienia dobrej konsystencji masy na kotleciki



PRZYGOTOWANIE:

Do mielonego mięsa dodać wszystkie wymienione wyżej składniki i wyrobić. Jeśli masa jest za rzadka wtedy dodaje bułki tartej do momentu, aż masa zaczyna mi ładnie leżeć w ręce tzn. nie klei się i można z niej uformować kotlety. Smazyć na patelni na oliwie z oliwek.