

# GOTUJ I BAW SIĘ Z CHOWDEREM!



## Usmaż kotlety mielone z Chowderem

Upewnij się, że ktoś dorosły  
może Ci pomóc!

### BĘDZIESZ POTRZEBOWAŁ:

500 g mielonego mięsa wieprzowego  
1 jajko  
2 ząbki czosnku (przeciśnięty przez prasę)  
1 sucha bułka (namoczona w wodzie, odciśnięta)  
1-2 łyżeczki majeranku  
bułka tarta do panierowania  
olej lub smalec do smażenia  
sól, pieprz

1. Wymieszaj dokładnie mięso z namoczoną bułką, czosnkiem, jajkiem i przyprawami.
2. Z przygotowanego mięsa uformuj kuleczki i obtocz w bułce tartej.
3. Poproś kogoś dorosłego, aby pomógł Ci położyć spłaszczone kotlety na rozgrzanym oleju.
4. Smaż po 2 minuty z każdej strony. Zdejmij jednego kotleta z patelni i przekrój go, aby przekonać się czy jest już gotowy.