

Mielone inaczej – idealne na szalone domówki!

Przed nami czas zabawy, spotkań ze znajomymi czy domówek – ponieważ przed nami Halloween, Andrzejki, Mikołajki... poza tym każdy czas na spotkanie ze znajomymi jest dobry! 😊

Przygotowaliśmy dla Was „Mielone inaczej” w cebuli i boczku z smaczną mozzarellą. Jesteśmy przekonani, że „mielone inaczej” staną się hitem każdej imprezki czy spotkania ze znajomymi. Idealnie sprawdzą się także na sobotni późny rodzinny obiad. A więc do dzieła...

Do przygotowania „mielonych inaczej” potrzebujecie:

- 500g mięsa mielonego
- 100g boczku surowego cienko pokrojonego
- 1 kulka mozzarelli lub opakowanie mozzarelli mini (możemy także użyć sera gorgonzola)
- 1 jajko
- 3 szt. cebuli
- 1 duży ząbek czosnku
- 3 kromki chleba namoczonego w mleku
- 2-3 łyżki bułki tartej lub kaszy manny
- sól
- pieprz
- majeranek
- czosnek niedźwiedzi
- patelnię do smażenia AMT Best Pan o średnicy 28 cm (<https://bestpan.pl/produkt/patelnia-do-smazenia/>)

Wykonanie całości nie zajmuje więcej niż 20 minut – reszta to zapiekanie w piekarniku!



KROK 1

Do mięsa mielonego dodajemy jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek, startą na tarce 1 cebulę, odcisnięty chleb, bułkę tartą i doprawiamy solą, pieprzem i ziołami. Po dokładnym wymieszaniu z otrzymanej masy formujemy okrągłe kotleciki, które spłaszczamy na dłoni.



KROK 2

Na każdy placek kładziemy kawałek sera mozzarella i ponownie formujemy kulkę.



KROK 3

Pozostałe 2 cebule nacinamy wzdłuż i wydrębniamy jak największe płyty tworząc muszelki, które wypełniamy wcześniej przygotowanymi kotletami.



KROK 4

Całość owijamy plasterkami boczku zabezpieczając wykałaczką.



KROK 5

Układamy na patelni i wkładamy do nagrzanego piekarnika (ważne, aby odpiąć rączkę od patelni).

Używając patelni do smażenia AMT Best Pan pieczemy w temperaturze 175°C przez ok. 45 minut bez przykrycia.

Używając standardowego naczynia żaroodpornego należy piec w temperaturze 200-220°C przez ok. 55 minut.

Oprócz oszczędności czasu i energii, używając w swojej kuchni patelni do smażenia AMT Best Pan możesz:

- używać patelni na różne sposoby: tradycyjnie smażyć, przysmażyć czy zapiekać w jednym naczyniu! Dzięki temu jedna patelnia staje się multi-funkcyjna i uniwersalna!
- Smażyć bez użycia tłuszczu – zastosowana w produktach AMT Best Pan unikatowa powłoka LOTAN[®] sprawia, że przygotowywane potrawy nie przywierają do naczyń a dania są świeże i smaczne!
- Skrócić czas gotowania, smażenia czy pieczenia o ok. 20%! Wszystko dzięki opracowaniu odpowiedniej grubości dna. Odpowiednio grube dno zapewnia szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, nie tylko na dnie, ale także na ściankach produktów.
- Każda z naszych patelni jest dostępna z odpinaną rączką! Ograniczona przestrzeń nie będzie już problemem - możesz z łatwością układać wiele naczyń kuchennych w jednym miejscu i wygodnie przechowywać je w kuchni. Zajmują tyle samo miejsca, co zwykły talerz.



Przygotowując „mielone inaczej” koniecznie podzielcie się swoimi efektami i oznaczcie nas na Instagramie [@bestpan_polska](#)

My już wiemy, że ten przepis będzie królował na naszych stołach tej jesieni!

Samczego!