

Kotlety mielone doprawiane musztardą

Soczyste kotlety mielone z nutą musztardy

Klasyczne kotlety mielone zyskują wyjątkowy charakter dzięki dodatkowi kremowej musztardy. To danie, które łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrazistym smakiem, zadowalając nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

Te aromatyczne kotlety to **idealna propozycja dla całej rodziny**. Dzieci pokochają ich delikatną konsystencję, a dorośli docenią głębię smaku. Są świetnym wyborem zarówno dla miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osób poszukujących nowych doznań kulinarnych bez zbędnych komplikacji.

Na jaką okazję?

[*Kotlety mielone z musztardą*](#) sprawdzą się doskonale jako **danie obiadowe na co dzień**, ale również podczas nieformalnych spotkań rodzinnych. To także świetna propozycja na szybki obiad w środku tygodnia, gdy brakuje czasu na kulinarne eksperymenty, a chcemy podać coś pożywnego i smacznego.

Czy wiesz o tym?

Dodatek musztardy do masy mięsnej nie tylko wzbogaca smak, ale również **pomaga utrzymać wilgotność kotletów** podczas smażenia. Śmietana z kolei nadaje im aksamitnej delikatności, a kostka czosnkowa zapewnia aromat bez konieczności obierania i siekania świeżego czosnku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami musztardy – dijon nada kotletom elegancji, sarepska wyrazistości, a miodowa subtelnej słodyczy. Spróbuj też dodać do masy **drobno posiekane zioła** – tymianek, rozmaryn czy natkę pietruszki, które wspaniale komponują się z musztardowym akcentem.