

Kotlety mielone z serem feta

Kotlety mielone z serem feta – klasyka w nowej odsłonie

Soczyste kotlety mielone z dodatkiem sera feta to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Połączenie delikatnego mięsa mielonego z wyrazistym, słonawym smakiem sera feta tworzy harmonijną kompozycję, która rozpływa się w ustach. Przygotowanie tych kotletów jest niezwykle proste, a efekt końcowy – zachwycający!

Dla kogo?

[Kotlety](#) mielone z serem feta to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają ich delikatny smak, a dorośli docenią niebanalne połączenie tradycyjnego kotleta z aromatycznym serem. To również świetna opcja dla osób poszukujących urozmaicenia codziennego menu bez konieczności spędzania długich godzin w kuchni.

Na jaką okazję?

Sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na piknik lub jako danie na zimno do lunchboxa. Kotlety świetnie komponują się z ziemniakami, kaszą lub świeżą sałatką, tworząc pełnowartościowy posiłek na każdą porę dnia.

Czy wiesz, że?

Ser feta pochodzi z Grecji i jest tradycyjnie wytwarzany z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego. Dodanie go do kotletów nie tylko wzbogaca smak, ale również zwiększa zawartość wapnia i białka w potrawie. Feta nadaje kotletom

charakterystyczną kremowość i wilgotność, dzięki czemu nie wysychają podczas smażenia.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić kotlety dodatkiem posiekanej świeżej pietruszki, bazylii lub mięty, które świetnie komponują się z serem feta. Spróbuj również dodać odrobinę suszonego oregano lub tymianku dla bardziej śródziemnomorskiego charakteru. Dla ostrzejszego smaku warto dodać szczyptę chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu.