Kotlety mielone. Prawdziwy sekret idealnego smaku to nie mleko ani bułka

Każdy ma swój sprawdzony przepis na kotlety mielone. Jedni przysięgają na namoczoną w mleku bułkę, inni na dodanie tartego sera czy jajka. Ale prawda jest taka, że **sekret idealnych kotletów mielonych kryje się w sposobie ich smażenia** – a konkretnie w użyciu oleju z dodatkiem smalcu!

Smalec robi różnicę w kotletach mielonych

Smalec to tradycyjny tłuszcz, który nasi dziadkowie stosowali na co dzień. Ma wyjątkowy, głęboki smak i właściwości, których nie zastąpi żaden nowoczesny olej. Kiedy dodasz go do rozgrzanej patelni wraz z olejem, kotlety zyskują:

- **złocistą, chrupiącą skórkę** – smalec pomaga utworzyć idealną karmelizację,
- **intensywny, mięsny aromat** – który przypomina smaki z dzieciństwa,
- **soczystość** – tłuszcz dłużej utrzymuje wilgoć w środku kotleta,
- **tradycyjny charakter** – dokładnie taki, jaki powinny mieć prawdziwe kotlety.

Przepis na kotlety mielone ze smalcem

Składniki:

- 500 g mielonej wieprzowiny i wołowiny (proporcje 60:40)
- 1 średnia cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 jajko
- 2-3 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżka smalcu
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż na łyżce oleju do miękkości. Ostudź. W misce wymieszaj mięso z cebulą, przeciśniętym czosnkiem, jajkiem i bułką tartą. Dopraw solą, pieprzem. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na 15 minut.

Z masy uformuj kotlety o średniej grubości. Na patelni rozgrzej olej z dodatkiem smalcu – to właśnie ten moment decyduje o sukcesie! Kotlety smaż na średnim ogniu po 4-5 minut z każdej strony, aż uzyskają piękny, złocisty kolor.

Jak prawidłowo smażyć kotlety na oleju ze smalcem?

Kluczem jest odpowiednia temperatura tłuszczu. Smalec powinien się rozpuścić i połączyć z olejem, ale nie może się przypalić. Oto sprawdzone wskazówki:

- rozgrzej patelnię na średnim ogniu,
- dodaj olej, a gdy się nagrzeje – smalec,
- gdy smalec się rozpuści i lekko zaszumi, wkładaj kotlety,
- nie przykrywaj patelni – para zniszczy chrupiącą skórkę,
- nie przewracaj kotletów zbyt często – wystarczy raz.

Sekret najlepszych kotletów mielonych

Temperatura mięsa ma znaczenie – wyjmij je z lodówki 20 minut przed formowaniem kotletów. Nie będą wtedy za zimne przy kontakcie z gorącym tłuszczem.

Nie uciskaj kotletów podczas smażenia – wypchnie to soki na zewnątrz i kotlety staną się suche.

Bułka tarta vs namoczona bułka – oba sposoby działają, ale bułka tarta daje lżejszą konsystencję, a namoczona – bardziej zwartą.

Odpoczynek po uformowaniu – 15 minut w lodówce sprawi, że kotlety nie rozpadną się podczas smażenia.