Temat: **Charakterystyka kuchni śląskiej i wielkopolskiej.**

KARMINADLE ŚLĄSKIE – są to małe, najczęściej okrągłe i lekko spłaszczone kotlety, przygotowywane z mielonego mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego, ale również (szczególnie dawniej) z mięsa króliczego. Karminadle w przeszłości były daniem odświętnym, obecnie stały się daniem obiadowym podawanym w tygodniu. Pokrojone na plastry karminadle spożywane są również na zimno, położone na kanapkach z chleba lub bułek.

SKŁADNIKI

- mięso mielone wieprzowe 0,5 kg
- cebula 1 sztuka
- jajko 1 sztuka
- sól i pieprz do smaku
- bułka poznańska 1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę moczymy w mleku lub w wodzie aż napęcznieje. Odsączamy.

Cebulkę kroimy bardzo drobno. Mieszamy wszystko razem; mięso, bułkę, jajko i cebulkę. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Formujemy kotleciki i smażymy z obu stron.