

Imprezowy przysmak



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety mielone	
cebula	1 szt
czosnek	3 ząbki
jajko	2 szt
bułka czerstwa	1 szt
sól	do smaku
olej do smażenia	
jajko	do panierowania
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
natka pietruszki	do posypania
ponadto :	
makaron kokardki	500 gram
sos Party Dip Meksykański do m	1 szt
łopatka bez kości	500 mielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bułkę namoczyć w wodzie , potem odcisnąć.
- Cebulę i czosnek pokroić w drobną kosteczkę.
- Łopatkę bez kości zmielić dać do miski , dodać cebulę, czosnek, bułkę, jajka i doprawić solą i pieprzem.
- Uformować kotleciki.
- Roztrzepać jajko i obtaczać w nim kotleciki, potem w bułce tartej i smażyć.
- Potem rozrobić sos Party Dip Meksykański do mięs Prymat według przepisu na opakowaniu i odstawić na 15 minut.
- Następnie ugotować 500 gram makaronu kokardki w osolonej wodzie.
- Makaron rozłożyć na talerzyki i na środek każdego położyć kotlecika mielonego.
- KROK 2 Makaron połączyć rozrobionym sosem Party Dip Meksykańskim do mięs Prymat.
- KROK 3 Całość posypać natką pietruszki i dla ładniejszego widoku na sosie ułożyć jeszcze makaron.