

Kotlet mielony z zasmażanymi buraczkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na kotlety:

mięso z łopatki wieprzowej mielone	500 gramów
mięso z karkówki wieprzowej mielone	300 gramów
jajka	2 sztuki
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
bułka czerstwa	1 sztuka
cebula	2 sztuki
czosnek	4 ząbki
tarta bułka	300 gramów
olej	1/2 litra

Do smaku:

majeranek
pieprz czarny mielony

Na buraczki:

buraki czerwone pieczone	6 sztuk
jabłka szara reneta	2 sztuki
słonina wędzona w przyprawach	100 gramów
wywar warzywny	500 mililitrów
mąka	100 gramów

Na ziemniaki:

ziemniaki ugotowane	800 gramów
masło	200 gramów
koperek świeży	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SEKRETY POLSKIEJ KUCHNI - KOTLETY MIELONE KROK PO KROKU

Kotlety:

Na patelni przesmażyć dwie pokrojone cebule oraz cztery ząbki pokrojonego czosnku. W dużej misce wymieszać mielone mięso, jajka, zeszkloną cebulę i czosnek. Doprawić Przyprawą do potraw Kucharek, pieprzem i majerankiem. Na koniec dodać zmieloną, namoczoną bułkę i pieprz do smaku. Formować kotlety i panierować w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Buraki:

Buraki obrać ze skóry, zetrzeć na tarce o dość grubym oku. Przesmażyć słoninę pokrojoną w kostkę, dodać starte buraki i podlać wywarem, delikatnie mieszając. Doprawić Przyprawą do potraw Kucharek i gotować na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Przed podaniem gotowe zasmażone buraki połączyć z pokrojonymi w drobną kostkę jabłkami, całość krótko zagotować.

Ziemniaki:

W rondelku stopić masło i wrzucić pokrojone w mniejsze cząstki ziemniaki, a następnie posypać posiekanym koperkiem. Całość podgrzać.

POZNAJ SEKRET DOMOWYCH KOTLETÓW MIELONYCH