

## Kotlety mielone z pomidorami i bananem

### PARYSEK10



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mielone mięso wieprzowe</b>	50 dag
<b>banan</b>	1
<b>marchew ugotowana</b>	1
<b>pomidory cherry</b>	8
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	6 łyżek
<b>jajko</b>	1
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę zmiksować, połączyć z mięsem i posiekanym bananem. Do masy dodać jajka i bułkę tartą, przyprawić, wyrobić na jednolitą masę. Uformować 8 okrągłych kotletów, w każdym w środek włożyć pomidora, lekko zalepić. Smażyć na rozgrzanym oleju, przełożyć do żaroodpornego naczynia i jeszcze 10 minut zapiekać w temp. 200 stopni.