

Przepis dnia V: Kotlety mielone z pomidorami i mozzarellą, odc. 55



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone indycze	0,5 kg
mozzarella	
ząbek czosnku	
pomidor pelati	400 g
pomidory bez skóry	
cebula	
oliwki czarne	kilka sztuk
kapary	2 duże łyżki
olej	
Majeranek suszony Prymat	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	
Bazylia suszona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do mięsa mielonego dodajemy pokrojone kapary, przyprawę do mięsa mielonego i majeranek.
- KROK 2 Mieszamy składniki dłonią (możemy zwilżyć dłonie wodą, żeby mięso się nie kleiło). Formujemy 8 niezbyt dużych kotletów.

- KROK 3 Rozgrzewamy patelnię, wlewamy odrobinę oleju. Kroimy cebulę w bardzo drobną kostkę, czosnek zgniatamy i kroimy bardzo drobno. Czarne oliwki kroimy w plasterki. Układamy na patelni kotlety. Smażymy 2 minuty z każdej strony.
- KROK 4 Kroimy mozzarellę i pomidory na plastry do położenia na kotlety. Kotlety przekładamy do naczynia żaroodpornego. Na patelni, na której smażyliśmy kotlety, podsmażamy cebulę i czosnek. Po chwili podajemy pomidory pelati i końcówki pozostałe ze sparzonych pomidorów, czarne oliwki i kilka kaparów. Przyprawiamy dużą ilością bazylii, pieprzem i solą do smaku, mieszamy całość. Podsmażamy około 1-2 minut.
- KROK 5 Nakładamy sos warzywny pomiędzy kotletami w naczyniu żaroodpornym. Na każdy kotlet kładziemy plasterki pomidora i mozzarelli na wierzch. Przykrywamy naczynie folią aluminiową i pieczemy przez 7 minut w temperaturze 180 stopni. Na ostatnie 2 minuty zdejmujemy folię.
- KROK 6 Ozdabiamy świeżymi ziołami. Możemy podawać z ziemniakami bądź kaszą.