

TIFTELE

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cielęcina	0,6 kg.
mąka	60 gram.
śmietana	350 g.
pieczarki	150 g.
pomidor	150 g.
tłuszcz	- -
sól	- do smaku
pieprz	- do smaku
jajko	2 sztuki
koperek	- -
mleko	- -
grozek konserwowy	60 g.
bułka	100 sucha

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w mleku, wycisnąć i razem z mięsem zmielić.

Dodać jajka, przyprawić solą, pieprzem.

Z masy formować niewielkie kulki, obtaczać je w mące i usmażyć na patelni.

Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, pokroić na ćwiartki.

Pieczarki drobno poszatkować, ułożyć na patelni i podsmażyć. Pieczarki, pomidory, groszek oraz koperek dodać do mięsa.

Śmietaną wymieszać z małą ilością mąki, dodać do całości.

Wymieszać i chwilę podduśić pod przykryciem.

Na koniec doprawić do smaku solą i pieprzem.

SMACZNEGO!!!

