

Pomidorowe sznycelki



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielone mięso wieprzowe	50 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 łyżek
pomidor	
sól, pieprz	
tymianek	2 (suszony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mieszamy z bułką tartą, doprawiamy pieprzem, solą i tymiankiem. Pomidora sparzamy, obieramy i kroimy w małą kostkę. Dodajemy do mięsa i wyrabiamy masę. Formujemy sznycle i lekko spłaszczamy. Pieczemy ok 20 minut w piekarniku z termoobiegiem rozgrzanym do 180 stopni C