

Kotlety mielone w sosie pomidorowym



JAPAQC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	80 dag
przecier pomidorowy	500 g
koncentrat pomidorowy	4 łyżki
czosnek ząbki	2
jajko	2 sztuki
sól do smaku	
olej do smażenia	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone posypujemy przyprawą do mięsa mielonego. Wbijamy jajka i wyrabiamy jednolitą masę. Formujemy kotlety, które smażymy na rozgrzanym oleju. W płaskim garnku mieszamy przecier z koncentratem pomidorowym. Przyprawiamy solą oraz pieprzem. Gdy zacznie się gotować dodajemy usmażone kotlety. Całość dusimy kilka minut co chwila mieszając. Smacznego.