

Przepis dnia, odc. 31. Kotleciki z serem i dipem meksykańskim



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g (wołowo-wieprzowe)
ser żółty	100 g (tarty)
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżki
jajko	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej rzepakowy	(do smażenia)
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 opakowanie
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 szt. (ze szczypiorkiem, kostka)
natka pietruszki	1 łyżka
Party Dip Meksykański	1 opakowanie
keczup łagodny	100 g
kapary całe Smak	1 łyżeczka (posiekane)
pomidorki cherry	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Party Dip meksykański przygotować zgodnie z opisem na opakowaniu, dodać kapary, pomidorki cherry, szczypiorek i wymieszać.

- KROK 2 W dużej misce wymieszać mięso, ser, jajka, bułkę tartą, przyprawę do mięsa mielonego, natkę pietruszki oraz zeszkloną i wystudzoną dymkę. Wszystko dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Z mięsa uformować małe kotleciki i podsmażyć na złoty kolor.
- KROK 4 Piec ok. 10 minut w temperaturze 150°C.
- KROK 5 Tak przygotowane kotleciki podawać z przygotowanym wcześniej dipem.