

Na majerankową nutę



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaków	1 kg
mielonego mięsa	50 dag
bułki	1 szt
cebuli	1 szt
jajko	1 szt
sól, pieprz	do smaku
olej	do do smażenia
boczku	10 dag
mąki	1 łyżka
majeranku	1 łyżka
groszku konserwowego	1/2 puszki
octu winnego	3-4 łyżki
bulion	1/2 szklanki
cebula dymka ze szczypiorkiem	do smaku
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić. Mięso mielone zagnieść z uprzednio namoczoną bułką, pokrojoną w kosteczkę cebulą, jajkiem i majerankiem. Do smaku doprawić pieprzem i solą. Formować kotleciki i smażyć na oleju. Przygotować sos. Na patelnię wlać olej, przesmażyć pokrojony w plasterki lub w kostkę boczec. Dodać groszek i podlać bulionem. Dodać majeranek, pokrojoną dymkę, ocet i doprawić pieprzem i solą do smaku. Sos powinien być dość ostry. Ziemniaki wyłożyć na półmisek. Na wierzchu ułożyć kotleciki. Polać przygotowanym sosem. Podawać z surówką z kapusty.

Chcąc bardziej odczuć obecność majeranku w potrawie można dodać go więcej do sosu i kotletów.