

Kefta



LIDIA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	250 gram
mięso mielone indycze	250 gram
sos pomidorowy	
jajko	4
cebula biała	1
sól	szczypta
papryka	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone wołowe i indycze mieszamy razem z posiekaną cebulą. Dodajemy do smaku pieprz, sól i paprykę. Formujemy z tego kulki. Na patelnię wlewamy wcześniej przygotowany sos pomidorowy, kładziemy uformowane kulki i trzymamy na ogniu ok. 5 minut. Gdy mięso nabierze koloru, wlewamy na to jajko wymieszaną z pieprzem i szczyptą soli. Trzymamy na ogniu ok. 2 minut i mamy gotowe pyszne danie.