

## Kotleciki z kurczaka, w sosie pomidorowym



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| <b>dkg mięsa udźca z kurczaka bez kości</b> | 50      |
| <b>cebulka</b>                              | 1       |
| <b>jajko</b>                                | 1       |
| <b>łyżki kaszy manny błyskawicznej</b>      | 3-4     |
| <b>łyżek mąki pszennej</b>                  | kilka   |
| <b>szkl. soku pomidorowego</b>              | 2       |
| <b>łyżki koncentratu pomidorowego 30%</b>   | 1-2     |
| <b>łyżki posiekanego koperku</b>            | 2       |
| <b>masło</b>                                | 2 łyżki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić, dodać jajko i kaszę. Cebulę obrać, posiekać, zeszklić na 1 łyżce masła, dodać do mięsa. Przyprawić solą, pieprzem i czosnkiem, dosypać koperek, wymieszać. Uformować 6 kotletów, oprószyć je lekko mąką i usmażyć na rozgrzanym oleju do zrumienienia z obu stron. Przełożyć do rondla. Zalać sokiem pomidorowym i dolać troszkę wody. Dusić 30 min.. Doprawić sos odrobiną cukru i solą, dodać resztę masła i koncentrat. Podawać z ziemniakami albo ryżem czy makaronem...