

## Kotlety cielęce z kurkami



### CUKIERECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>kotlety cielęce</b>            | 4 sztuki     |
| <b>kurek</b>                      | 500 g        |
| <b>małych cebulek</b>             | 300 g        |
| <b>margaryna lub masło</b>        | 2 łyżki      |
| <b>tymianek</b>                   | 1 pęczek     |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>      | 2 łyżki      |
| <b>olej</b>                       | 3 łyżki      |
| <b>sól, pieprz według uznania</b> | 1-2 łyżeczki |
| <b>bulion warzywny</b>            | 2 szklanki   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Mięso opłukać, wytrzeć papierowym ręcznikiem. Lekko zbić, posypać solą i pieprzem. Odstawić na 15 minut do lodówki.
- 2 Połowę oleju rozgrzać, podsmażyć na nim z obu stron mięso. Podsmażone mięso wyjąć.
- 3 Cebulki obrać, umyć. Do oleju na którym smażyły się kotlety, dodać resztę oleju i masło. Na gorącym tłuszczu podsmażyć cebulki.
- 4 Do cebulek dodać koncentrat pomidorowy, włożyć kotlety, wlać połowę bulionu. Posypać połową posiekanego tymianku. Dusić około 45 minut.
- 5 Kurki oczyścić, opłukać. W połowie duszenia dodać razem z resztą bulionu do mięsa. Przed podaniem posypać pozostałym tymiankiem.

Moja rada: Mięso cielęce można zastąpić piersią z kurczaka lub indyka.