

## Kotleciki buraczane



**PATRYCJA41**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>mięso mielone z indyka</b>      | 30 dag |
| <b>średni buraki</b>               | 3 szt  |
| <b>cebula</b>                      | 1 szt  |
| <b>mała śmietana 18 procentowa</b> | 1      |
| <b>ziemniaki</b>                   |        |
| <b>korniszony</b>                  | 3 male |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki i ziemniaki gotujemy i studzimy. obrana cebulę i korniszony drobna kroimy . Buraczki ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Z ziemniaków robimy puree. warzywa mieszamy z mięsem mielonym i śmietanką (jeśli masa jest za rzadka zagęszczamy ją bułką tartą ) . Zmasy formujemy kuleczki i smażyemy . Podajemy z sosem czosnkowym.