

Kotlety mielone z pomidorami



Kotlety mielone z dodatkiem drobno pokrojonego pomidora i szczypiorku. Ciekawy smak, nieco ostrzej doprawione, jedliśmy z fasolką szparagową i puree ziemniaczanym. Zasmakowały mojej córce.

Składniki:

- 400g mięsa mielonego (mieszanego)
- 1 średni pomidor
- pół pęczka szczypiorku
- bułka tarta
- sucha kajzerka
- 1/4 szklanki mąki
- 1 jajko
- 2 łyżki sezamu
- sól
- pieprz (najlepiej świeżo utarty)
- tłuszcz do smażenia

Wykonanie:

1. Bułkę namaczamy w wodzie lub mleku.
2. Pomidora parzymy i ściągamy skórę. Szatkujemy go w drobną kosteczkę. Szczypior siekamy.
3. Bułkę odciskamy, dodajemy do mięsa. Dodajemy również pomidora, szczypior, jajko, trochę tartej bułki oraz soli i pieprzu do smaku. Wyrabiamy masę.
4. W miseczce mieszamy bułkę tartą i mąkę w proporcjach 1:1 oraz sezam. Mieszamy.
5. Z masy mięsnej formujemy kotlety (jeśli się rozpadają, dodajemy jeszcze bułki tartej i wyrabiamy dodatkową chwilę). Kotlety panierujemy w mieszance mąki, bułki i sezamu. Smażymy na małym ogniu z obu stron na rumiano.