Kotleciki w pomidorach

Kotleciki mielone, które po usmażeniu podduszam jeszcze dodatkowo w pomidorach. Są bardzo aromatyczne i tak samo smaczne z ziemniakami, jak i z makaronami.

Składniki:

- ok. 400g mięsa mielonego (najlepiej mieszanego)
- 1 całe jajko
- czerstwa kajzerka lub inna bułka (u mnie z ziarnami)
- 1 łyżka oregano
- 2 łyżki musztardy
- 2 łyżki sosu czosnkowego
- bułka tarta
- 2-3 łyżki kaszy manny
- ok. 400g pomidorów w puszce (pokrojonych)
- pieprz czarny (najlepiej świeżo utarty)
- opcjonalnie Ziarenka Smaku Winiary (lub inna przyprawa uniwersalna)

Wykonanie:

1. Bułkę namaczamy w wodzie lub w mleku.

2. Mięso wrzucamy do miski, dodajemy jajko, kaszę mannę, sos czosnkowy, musztardę, oregano oraz odciśniętą bułkę. Wyrabiamy wszystko razem. Dodajemy trochę tartej bułki, tyle, by masa się nie rozpadała, doprawiamy pieprzem i Ziarenkami i dokładnie mieszamy.

3. Wilgotnymi dłońmi formujemy kotleciki, obtaczamy je w bułce tartej i smażymy na złoto z obu stron.

4. Do garnka wlewamy pomidory z puszki wraz z zalewą, zagotowujemy.

5. Do pomidorów wkładamy usmażone kotleciki i zalewamy wodą tak, by w całości były przykryte.

6. Przykrywamy i dusimy na małym ogniu przez 10 minut.