



Kotleciki mielone z gorgonzolą



45 min.



4 os.



530 kcal/ os.



ok.4.50 zł/ os.

Składniki

- łopatka wieprzowa bez kości - 500 g (zmielona w Delikatesach Centrum)
- ziemniaki - 800 g
- kasza gryczana - 100 g
- ser gorgonzola - 80 g
- bułka tarta - 1/2 szkl.
- olej - 8 łyżek
- cebula - 2 szt.
- ząbek czosnku - 2 szt.
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- jajko - 1 szt.
- burak czerwony ugotowany - 2 szt.
- masło - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- posiekany koperek - 1 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania

Mięso mielone włóż do miski, dopraw solą i pieprzem. Jedną cebulę i czosnek drobno posiekaj i delikatnie przesmaż na 2 łyżkach oleju. Ostudź i dodaj do mięsa. Dokładnie wymieszaj.

Następnie dodaj do mięsa ugotowaną kaszę gryczaną, posiekaną natkę pietruszki, drobno pokruszony ser gorgonzola, jajko i ponownie dokładnie wymieszaj.

Z mięsa uformuj płaskie kotlety, obtocz je w panierce i usmaż na rozgrzanym oleju.

Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie. Jedną cebulę pokrój w cienkie piórka i podsmaż na rozgrzanym maśle. Dodaj starte na tarce o grubych oczkach buraki. Dopraw solą, pieprzem i cukrem do smaku. Smaż wszystko przez chwilę. Kotleciki podawaj ułożone na talerzu obok ziemniaków posypanych koperkiem. Buraczki podaj w osobnej miseczce. Smacznego!