



GRUBSZA SPRAWA



4-6 porcji

45 min.

7 min.

8-10 min.

SKŁADNIKI NA 22 KOTLECICKI:

- × 250 g mielonego mięsa wieprzowo-wołowego
- × 1 jajko (rozmiar S)
- × 2 łyżki bułki tartej
- × 1 mała papryczka chili
- × olej roślinny do smażenia
- × mąka pszenna
- × sól, pieprz

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 22 kotleciki wieprzowo-wołowe
- × 2 garści roszponki
- × 3/4 szklanki suchego makaronu
- × 1 papryka ramiro
- × 250 g pomidorów koktajlowych

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1 duża łyżka majonezu
- × 1 duża łyżka jogurtu greckiego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × W mojej ocenie do tej sałatki najlepiej będzie pasował drobny makaron.

PRZYGOTOWANIE:

- × W misce umieszczamy zmielone mięso wieprzowo-wołowe, wbijamy jajko, dodajemy bułkę tartą, posiekaną papryczkę chili, pieprz oraz sól. Całość dokładnie mieszamy. Z powstałej masy formujemy kotleciki o średnicy około 2 cm, a następnie obtaczamy je w mące. Rozgrzewamy patelnię, wlewamy olej i smażymy kotleciki około 8 minut, aż osiągną z każdej strony złoty kolor. Przekładamy na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym i pozostawiamy do wystygnięcia.
- × Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie (zgodnie z instrukcją na opakowaniu).
- × Paprykę kroimy w plasterki, a pomidorki przekrawamy na połówki.
- × Czosnek ścieramy na tarce i łączymy z pozostałymi składnikami sosu.
- × Roszponkę łączymy z makaronem (pozostawiając garstkę na boku), następnie wykładamy pomidorki, paprykę i kotleciki. Całość posypujemy pozostałym makaronem. Sałatkę polewamy sosem bezpośrednio przed konsumpcją, bądź podajemy go osobno.