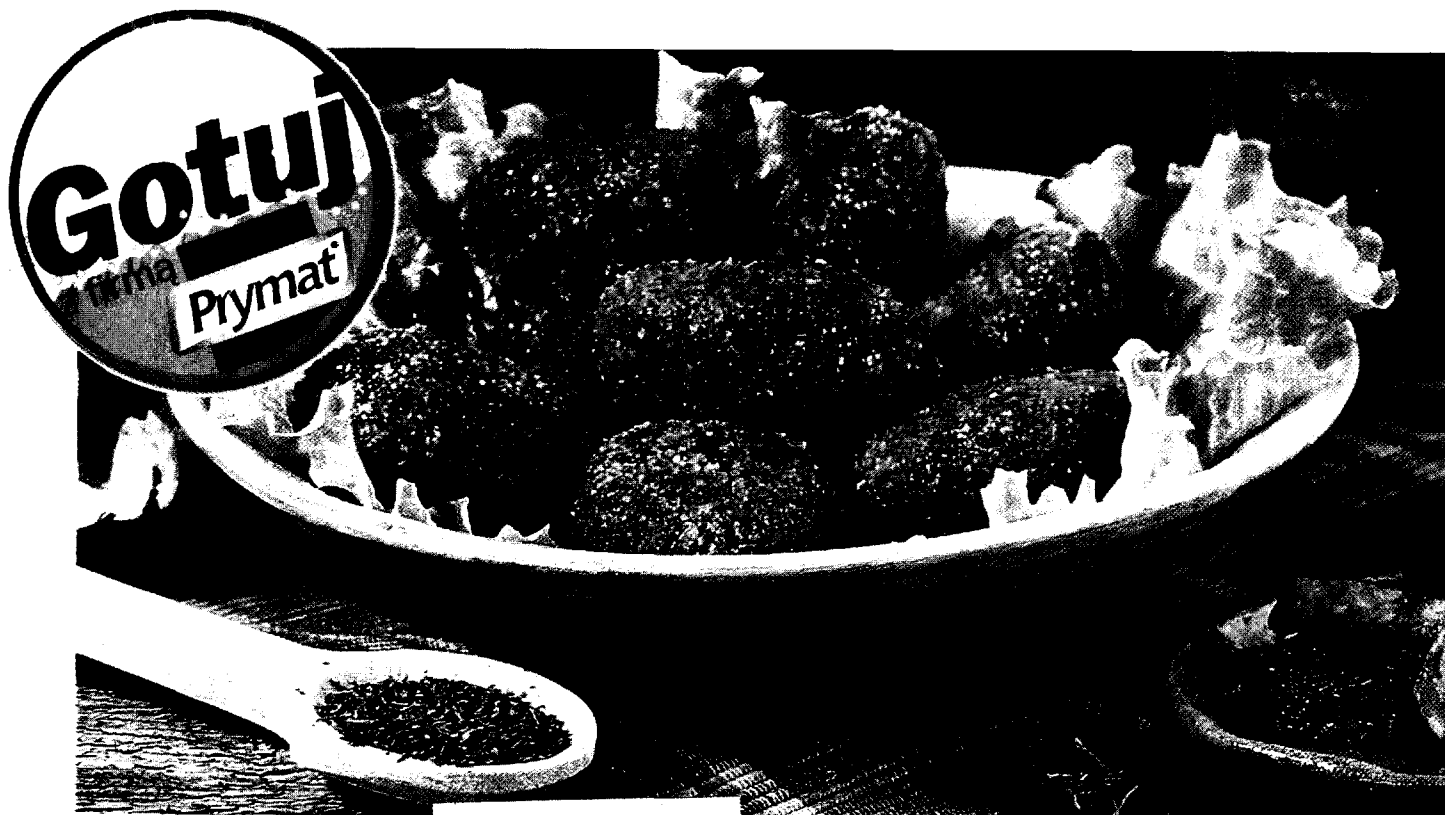
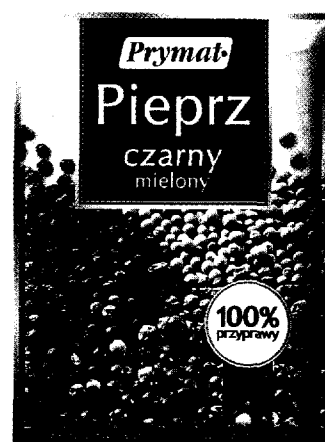


KUCHNIA



Zdjęcia PRYMAT



Kotlety po szwedzku

Składniki: 50 dag mielonego mięsa wołowego, 1 ugotowany burak (10 dag), 2 ugotowane ziemniaki (20 dag), 1 cebula (10 dag), 1 jajko, 3 łyżki śmietanki 18-procentowej, 1 łyżka kaparów lub pokrojonych korniszonów, 4 łyżki bułki tartej, 3 łyżki oleju, 1 łyżeczka przyprawy do mięsa mielonego PRYMAT, 1/2 łyżeczka kminku mielonego PRYMAT, przyprawa do potraw KUCHAREK, pieprz czarny mielony Prymat.

Sposób przygotowania: Ziemniaki rozgnieć na puree i razem ze startym na drobnej tarce burakiem

dodać do mięsa. Podczas wyrabiania masy dodawać kolejno: jajko, śmietankę, drobno posiekaną cebulę zeszloloną na 1 łyżce oleju, kapary lub korniszony, przyprawy do mięsa mielonego i kminek, doprawić przyprawą KUCHAREK i pieprzem. Z masy formować małe kotleciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym pozostałym oleju. Podawać z frytkami lub odsmażanymi ziemniakami i surówką sezonową.

Z powyższego przepisu można przygotować 8 kotletów.

OPRAC./DOB/