



Kotlety mielone gotowane na parze z sałatką z karczochów marynowanych

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- filet z indyka - 500 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- kajzerka czerstwa - 1 sztuka
- pomidory suszone - 5 sztuk
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- karczochy marynowane - 300 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 1 pęczek
- papryczka chilli - 0.5 sztuk
- cebula czerwona - 0.5 sztuk
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 2 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- mleko - 200 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kajzerkę namocz w mleku. Mięso z indyka zmiel w maszynce na drobnych oczkach. Pomidory pokrój w drobną kostkę, kolendrę również drobno pokrój a orzeszki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
2. W misce połącz mięso, jajka, pomidory, orzeszki, odciśniętą bułkę, bułkę tartą oraz połowę kolendry. Masę dopraw przyprawą Knorr i dokładnie wymieszaj.
3. W garnku z wkładem do gotowania na parze zagotuj wodę z liściem laurowym i zieleń angielskim. Sitko wyłoż pergaminem. Z mięsnej masy uformuj nieduże kotleciki i od razu układaj je w naczyniu na pergaminie. Garnek przykryj i gotuj 10-12 minut – w zależności, jak duże kotleciki uformowałeś.
4. W międzyczasie przygotuj sałatkę: karczochy pokrój na ćwiartki, cebulę w piórka a chilli drobno posiekaj. Wszystko przełóż do salaterki i wymieszaj.
5. W miseczce wymieszaj sos sałatkowy Knorr, oliwę, 3 łyżki zalewy z karczochów, chilli oraz kolendrę. Całość dokładnie wymieszaj i polej przygotowaną sałatkę. Gotowe, ugotowane kotleciki podawaj z sałatką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl