



Bitki



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 8 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- polędwica - 3 szt
- włoszczyzna - 1 szt
- cebula - 2 szt
- koncentrat pomidorowy - 1 szt
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- kminek - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- papryka - 1 szczypta

Opis przygotowania:

Polędwiczki pokroić jak na kotlety, rozbić, posolić, obtoczyć w mące i podsmażyć na patelni, przełożyć do dużego rondla.

Włoszczyznę i cebulę utrzeć na dużych oczkach na tarce wrzucić do kotlecików, podlać wodą, doprawić solą, pieprzem, kminkiem i cukrem dodać przecier.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!