



Wołowina w cieście

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wołowina w cieście to ciekawy pomysł na wykorzystanie mielonego mięsa w sposób nietradycyjny i oryginalny, a jednak wciąż pyszny. Danie najlepiej smakuje z ziemniakami i sosem pomidorowym. Idealne na niedzielny obiad dla całej rodziny!

Przygotowanie

Krok 1

Buraki obierz i ugotuj. Po ostygnięciu zetrzyj je na tarce o dużych oczkach.

Krok 2

Mięso wołowe zmiel wraz z posiekaną cebulą. Natkę pietruszki posiekaj. Do dużej miski dodaj mięso i natkę pietruszki. Dodaj także tarty ser Jantar, bułkę tartą, jajko, sól i pieprz. Dokładnie wymieszaj.

Krok 3

Z przygotowanej masy mięsnej uformuj małe kotlety.

Krok 4

Przygotuj stację do panierowania. W jednej miseczce wymieszaj sezam i bułkę tartą. W drugiej misce roztrzep jajko. Każdego kotleta najpierw włóż do jajka, a następnie obtocz dokładnie w panierce.

Krok 5

Na patelni o grubym dnie mocno rozgrzej olej. Kotlety smaż z obu stron, aż do zarumienienia. Po zdjęciu z patelni odsącz wołowinę w cieście na ręczniku papierowym. Smacznego!

Wskazówki

Podawaj z ulubionymi dodatkami! My polecamy spróbować tego dania z sosem pomidorowym!

Do przepisu możesz także użyć gotowego, mielonego mięsa wołowego.

Danie: **Obiad**,

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 1/2 kg wołowiny
- 1 pęczek pietruszki
- 1 cebula
- 2 buraki
- 150 g tartego sera Jantar
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 jajko
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka pieprzu

Panierka:

- 30 g ziaren sezamu
- 100 g bułki tartej
- 1 jajko
- 8 łyżek oleju rzepakowego