

Mielone w sosie marchewkowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 6 Stycznia 2012r. o 14:16

Tagi: [Mięso](#), [obiad](#), [danie główne](#), [mielone](#), [kotlet](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [kuchnia regionalna](#) [mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Bieszczady](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - mięso mielone	500	g	mięsa
bułka sucha	1	szt.	dodatki
mleko	1	szklanka	nabiał
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny w zalewie	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
majeranek suszony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
marchew	2	szt.	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
pietruszką	1	szt.	warzywa
masło	2	łyżka	nabiał

Opis

Bułkę namoczyć w mleku. Mięso wyrobić na gładką masę z bułką, jajkiem i przyprawami. Formować niewielkie kuleczki, obtoczyć w mące i smażyć w głębokim tłuszczu. Marchewkę, cebulę i pietruszkę obrać i pokroić w kostkę. Na patelni rozpuścić masło i usmażyć warzywa do miękkości. Przyprawić solą i pieprzem do smaku. W garnuszku rozrobić łyżeczkę przecieru pomidorowego z odrobiną wody i mąki oraz łyżką śmietany, zalać warzywa i dusić jeszcze przez ok 1. Ugotować makaron. Na talerz wyłożyć ugotowany makaron, mielone i polać sosem warzywnym.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowania: 1godz. 0min.
 Cena: całe potrawy: 10 PLN jednej porcji: 2 PLN
 Liczba kalorii: całe potrawy: 2000 kcal jednej porcji: 400 kcal