

# Kotlety z karkówki w majonezie i keczupie z surówką i ziemniakami

Autor: **ErJot**Przepisów: **641** Ocena: **5493**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- kotlety z karkówki 3 szt
- majonez 2 łyżki
- keczup 3 łyżki
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- czosnek granulowany do smaku
- bułka tarta do panierowania
- surówka:
  - jabłko 2 szt
  - marchew 2 szt
  - por /biała część/ 1 szt
  - cukier do smaku
  - olej 1 łyżka
- dodatkowo:
  - ugotowane ziemniaki
  - pieprz do smaku
  - papryka mielona słodka do smaku
  - papryka mielona ostra do smaku
  - olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka i marchew obieramy i ścieramy na tarce jarzynowej: jabłka na dużych oczkach a marchew na drobnych. Por oczyszczamy, drobno kroimy, dodajemy do jabłka i marchwi, dodajemy olej i cukier według uznania. Mieszamy i odstawiamy.  
Kotlety z karkówki rozbijamy, oprószamy solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym i odstawiamy.  
Majonez mieszamy z keczupem, smarujemy kotlety z obu stron i obtaczamy w bułce tartej.



- 2 Kotlety smażymy na rumiano z obu stron na rozgrzanym na patelni oleju. Na drugiej patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy na nim gotowane ziemniaki pokrojone w plastry oprószając mieloną papryką i pieprzem. Zrumienione ziemniaki podajemy z kotлетem z karkówki i surówką jabłkowo-marchwiowo-porową.



Twoje notatki do przepisu: