

Zraziki z warzywami w sosie

Autor: **asia67**Przepisów: **432** Ocena: **6147**

3-4 os.



60 min



trudne



tanie



Składniki:

- mięso mielone wp 60 dag
- jajko 1 szt
- bułka tarta
- cebula 2 szt
- pieczarki 6 szt
- marchew 1 duża
- seler kawałek
- por kawałek
- pomidory krojone 1 słoik
- koncentrat pomidorowy
- papryka czerwona
- olej
- sól, pieprz, sos sojowy
- czosnek
- tymianek

Sposób przygotowania:

1. cebulę i czosnek posiekać, poddusić na oleju, dodać posiekane pieczarki, marchew, selera i pora, poddusić, dodać pomidory w zalewie, jak warzywa zmiękną dodać pokrojoną paprykę, koncentrat pomidorowy i tymianek, doprawić solą i pieprzem,
2. do mięsa dodać jajko i 2 łyżki bułki tartej, dodać sos sojowy, doprawić solą i pieprzem,
3. z mięsa formować małe zraziki, obtaczać w bułce tartej, obsmażyć na rumiano, przełożyć do warzyw, sos powinien zakrywać kotlety, dusić ok 15 min, podawać z ryżem,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: