# Kotleciki ziemniaczane z mięsem z sosem pomidorowym

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4
Czas smażenia: 25 min

## Użyte akcesoria :

- nóż

## Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować sos pomidorowy: W naczyniu miksującym założyć nóż. 80 g cebuli obrać, przekroić na 4 części, włożyć do naczynia miksującego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę, Czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścianek naczynia. Włożyć 40 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Zeszklić cebulę – temperatura 100˚C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać 40 g mąki, podgrzewać – temperatura 100˚C, czas 25 sekund, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać 200 g bulionu, 250g przecieru pomidorowego (passaty pomidorowej), dodać 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować sos - – temperatura 100˚, czas 6 minut, obroty 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć sos do innego naczynia. Umyć iosuszyć dzbanek.

Krok 6 - Cebulę do kotletów obrać, przekroić na mniejsze części. W pojemniku do miksowania umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać masło, zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką, poddusić cebulę - temperatura 120˚C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać  ugotowane ziemniaki pokrojone na mniejsze kawałki oraz żółtko. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować masę – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, do ziemniaków dodać mięso, mąkę ziemniaczaną, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 10.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia. Dłońmi zwilżonymi wodą formować nieduże, owalne kotleciki, obtoczyć je w bułce tartej i smażyć na średnio gorącym oleju na złoty kolor z obydwu stron. Podawać gorące, jako samodzielne danie z sosem pomidorowym.