Kotlety drobiowe ze szpinakiem i serem

Przepis

Informacje :

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

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego nr 1 założyć nóż, włożyć 1 duży, obrany ząbek czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamknięta zaślepką, posiekać czosnek – czas 6 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż założyć mieszadło. Za pomocą łopatki zebrać czosnek ze ścian naczynia. Dodać 20 g miękkiego masła, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić czosnek – temperatura 80˚C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do naczynia dodać 150 g świeżych liści szpinaku. Zamknąć pokrywę, poddusić - temperatura 90˚C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Posiekać szpinak – czas 12 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, zdjąć dzbanek ze szpinakiem, odstawić do przestudzenia na ok 30 min.

Krok 6 - 600 g mięsa drobiowego z udźca indyka lub udek kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w kawałki ok 2cm.

Krok 7 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć nóż, dodać 80 g obranej, przekrojonej na mniejsze części cebuli, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Posiekać- czas 6

sekund, obroty 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, łopatką zgarnąć cebulę na dno naczynia, dodać 600 g pokrojonego mięsa drobiowego, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać mięso – czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, do mięsa dodać 20 g oleju, wybić 1 jajko, dodać 1 czubatą łyżeczkę musztardy, 40 g bułki tartej, 1 pełną łyżeczkę soli, pół łyżeczki pieprzu mielonego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę - czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, zdjąć dzbanek nr 2, do urządzenia wstawić dzbanek nr 1 ze szpinakiem. Do szpinaku dodać 80 g tartego sera żółtego i 50 g pokruszonego sera feta, dodać szczyptę drobnej soli i szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę zamkniętą zaślepką, wymieszać farsz – czas 25 sekund, prędkość 2.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę.

Krok 12 - Masę mięsną z dzbanka nr 2 wyjąć do miski, podzielić na 8 jednakowych porcji. Każdą porcję uformować w dłoni w kształcie płaskiego placuszka z zagłębieniem w środku (jak miseczka). Na środek każdej porcji nałożyć farsz szpinakowo serowy, delikatnie oblepić go masą mięsną. Przygotowane kotleciki ułożyć na blasze z piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia i piec - temperatura 180˚C, czas ok 25 minut, aż będą lekko brązowe.

Krok 13 - Podawać po 2szt na porcję jako danie obiadowe z sosami, dowolną kaszą lub ryżem i surówką.

Wskazówki :

Uwagi – kotleciki można przygotować na parze – ułożyć je w naczyniu do gotowania na parze, zamknąć pokrywą. Do dzbanka wlać 1 litr wody. Gotować program gotowanie na parze przez 25 minut.