

Kotlety z kaszy gryczanej z sosem pomidorowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego nr 1 wlać 1,2 litra wody, wsypać 1 płaską łyżkę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zagotować wodę - temperatura - 100°C, czas 10 minut.

Krok 2 - Do koszyczka wsypać 130 g kaszy gryczanej.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę naczynia nr 1, włożyć koszyczek z kaszą. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Gotować - temperatura- 100°C, czas 8 minut.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę naczynia nr 1, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z kaszą, osączyć, kaszę pozostawić do ostudzenia. Wodę z dzbanka wylać, dzbanek opłukać, osuszyć.

Krok 5 - Do dzbanka nr 1 włożyć nóż, obrać 1 niedużą cebulę (60g) pokroić ją na 4 części, włożyć do dzbanka z nożem. 1 ząbek czosnku obrać, dodać do cebuli. Zamknąć pokrywkę, zamknąć zaślepkę, posiekać - czas 6sekund, prędkość 7.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę naczynia nr 1, łopatką zgarnąć cebulę ze ścianek dzbanka, dodać 15 g oleju. Zamknąć pokrywkę, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę -

Temperatura 85°C, czas 4 minuty , prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, łydką zamieszać od spodu, dodać 400 g pomidorów z puszki, dodać 1 łydkę soli, 1 łydkę cukru, 0,5 łydkki pieprzu mielonego, 1 łydkę suszonej bazylii, 0,5 łydkki suszonego tymianku oraz 0,5 łydkki słodkiej papryki mielonej. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura- 95°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, spróbować sos, ewentualnie doprawić. Wyjąć nóż, dzbanek z sosem odstawić. Nóż umyć.

Krok 9 - Do naczynia miksującego nr 2 założyć nóż, włożyć 0,5 pęczka natki pietruszki. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zmiksować - czas 5 sekund, obroty 12.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, łydką zgarnąć natkę ze ścian naczynia, przełożyć do miseczki. Do naczynia z nożem włożyć 50 g obranej cebuli przekrojonej na 4 części , posiekać - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 11 - Dodać 150 g pieczarek, zamknąć pokrywę, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 7. Otworzyć pokrywę, zgarnąć pieczarki ze ścian naczynia, dodać 15 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić - Temperatura - 90°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę, do pieczarek dodać ugotowaną kaszę gryczaną i 200 g sera białego pokruszonego na mniejsze kawałki. Wbić 2 jajka, dodać posiekaną natkę pietruszki, 1 pełną łydkę soli, pół łydkki pieprzu, 1 łydkę majeranku. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Wymieszać masę – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łydkki wyjąć masę do miski, wstawić do lodówki na ok 1 godzinę.

Krok 14 - Za pomocą dłoni uformować 8 jednakowych, owalnych kotlecików. Kotleciki obtoczyć w bułce tartej, smażyć na średnio gorącym oleju na złoty kolor z obydwu stron.

Krok 15 - Zamiast smażenia można kotleciki ułożyć na blasze do pieczenia wyłożonej papierem i upiec w piekarniku – Temperatura 180°C, czas 20 minut.

Krok 16 - Podawać jako danie obiadowe polane sosem pomidorowym z surówką.