

Kotlety z mięsa, cukinii i kaszy jaglanej

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 3-4

Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 -Kaszę jaglaną wsypać do koszyczka, przelać wrzątkiem z czajnika.

Krok 2 - Do naczynia miksującego nr 1 wlać 1,2 litra wody, wsypać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywę, zagotować wodę - temperatura 100°C, czas 9 minut.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, włożyć koszyczek z kaszą. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować kaszę - temperatura 100°C, czas 12 minut.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z kaszą, ostudzić kaszę. Wodę wylać, dzbanek opłukać i osuszyć.

Krok 5 - Do dzbanka nr 1 włożyć nóż oraz 0,5 pęczka natki pietruszki. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać natkę - czas 5 sekund, prędkość 10. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki zabrać natkę ze ścian naczynia. Dzbanek zdjąć, odstawić.

Krok 6 - Obrać 50 g cebuli, przekroić na pół.

Krok 7 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć nóż, włożyć przekrojoną na pół cebulę, zamknąć pokrywę naczynia miksującego. Posiekać - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę naczynia z cebulą, za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścianek dzbanka, założyć mieszadło, wlać 2 łyżki oleju. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Temperatura 85°C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć naczynie nr 2 z podduszoną cebulą, zgarnąć łopatką ze ścian naczynia.

Krok 10 - Wyjąć nóż, założyć trzpień do tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć pokrywę tarczy. Cukinię umyć, większe przekroić wzdłuż na pół. Jeśli cukinia jest większa, wyciąć gniazdo nasienne. Po przygotowaniu cukinii powinno być 200 g.

Krok 11 - Zetrzeć cukinię - czas 12 sekund, prędkość 5.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Pozostałe, większe kawałki cukinii pokroić nożem. Za pomocą łopatki odsunąć cukinię, założyć mieszadło. Dodać 300 g mięsa mielonego drobiowego, 200 g ugotowanej kaszy jaglanej, wbić 1 jajko. Dodać posiekaną natkę pietruszki z naczynia 1, 1 pełną łyżeczkę soli, 1 płaską łyżeczkę suszonego czosnku niedźwiedziego, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyjąć masę do miski. Dłoniąmi uformować 8-10 jednakowych, owalnych kotlecików. Kotleciki obtoczyć w bułce tartej, smażyć na średnio gorącym oleju na złoty kolor z obydwu stron.

Krok 14 - Zamiast smażenia można kotleciki ułożyć na blasze do pieczenia wyłożonej papierem i upiec w piekarniku - Temperatura 180°C, czas 30 minut.

Krok 15 - Podawać jako danie obiadowe polane sosem, z surówką.