





Frykadellki tatarskie z porem i pomidorem

 ewaeu.

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

metka tatarska - surowa kielbasa - 170 g

por - biała część - 1 szt.

pomidory malinowe - 3 szt.

pestki słonecznika - 1 trochę

masło - 2 łyżka

pieprz czarny mielony - 1 trochę

sól - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kielbasę wyjąć z osłonki i uformować małe kulki. Obsmażyć na maśle. Na tłuszczu ze smażenia mięsa podduścić pora wcześniej oczyszczonego, umytego, osuszonego i pokrojonego na ok 4 cm kawałki. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Podzielić na ćwiartki i dodać do pora. Dusić kilka minut pod przykryciem. Dodać odłożone frykadellki. Pestki słonecznika uprażyć na suchej patelni. Gotowe danie przełożyć na talerz i posypać pestkami słonecznika. Smacznego.