




Mielone trzy w jednym

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Sos: -

cebula - 0,5 szt.

masło klarowane - 1 łyżeczka

koncentrat pomidorowy - 1 łyżka

mąka pszenna - 1 łyżeczka

śmietanka 30 - 1 łyżka

papryka mielona słodka - 0,5 łyżeczka

sól czosnkowa, pieprz, cukier - - do smaku

Warstwa ziemniaczana: -

ziemniaki ugotowane - 40 dag

cebula średnia - 1 szt.

masło klarowane lub olej - 1 łyżka

sól, pieprz - - do smaku

Mięso: -

mięso z łopatki wieprzowej mielone - 0,5 kg

jajko - 1 szt.

cebula - 1 szt.

olej - 1 łyżka

przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżka

sól czosnkowa - 1 łyżeczka

bułka tarta - 2 łyżka

pieprz - - do smaku

Dodatkowo: -

jajka - 1-2 szt.

mąka pszenna - - trochę

bułka tarta - - trochę

czarny sezam - 2 łyżka

sezam biały - 2 łyżka

olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sos:

Na rozgrzanym maśle zeszklić drobno posiekaną cebulę. Następnie dodać koncentrat, podlać odrobiną wody. Mąkę wymieszać ze śmietaną i mieloną papryką, połączyć z sosem, zagotować. Doprawić do smaku solą czosnkową, pieprzem i cukrem, przecedzić przez sito. Sos przelać do silikonowych foremek do lodu, włożyć do zamrażarki, zamrozić. (W foremkach można zamrozić dowolny sos pozostały z innego obiadu)

KROK 2: Warstwa ziemniaczana:

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Na maśle zeszklić drobno posiekaną cebulę, połączyć z ziemniakami, doprawić do smaku odrobiną białego pieprzu, wymieszać, ostudzić. (W trakcie schładzania ziemniaków przygotować mięso). Masę ziemniaczaną podzielić na porcje, rozpląszczyć placuszki, ułożyć zamrożony sos, dokładnie zalepić.

KROK 3: Posiekaną cebulę zeszklić na łyżce oliwy, ostudzić, połączyć z mielonym mięsem. Dodać, jajko, przyprawę do mięsa, sól czosnkową, 2 łyżki bułki tartej, pieprz, dokładnie wymieszać. Przygotowane mięso podzielić na porcje, rozpląszczyć na placuszki, ułożyć kulka ziemniaków z sosem, dokładnie zlepić i uformować kulkę.

KROK 4: Obtaczać w mące, zanurzać w roztrzepanym jajku.

KROK 5: Następnie dwa razy panierować w jajku i w bułce tartej wymieszanej z sezamem. Smażyć w głębokim oleju jak pączki. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku. Podawać z buraczkami lub dowolną surówką.