



## Parowane kotlety z z koperkiem i słodką papryką

 Wafelek2601


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mięso wieprzowe - 60 dag  
czerwona cebula - 1 szt.  
czosnek - 4 ząbek  
bułka tarta - 1 łyżka  
słodka papryka mielona - 1 łyżeczka

gałka muskatołowa - 1 szczypta  
suszona cebula - 3 łyżeczka  
suszony koperek - 2 łyżeczka  
sól i pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć i wraz z cebulą czerwoną oraz czosnkiem zmielić w maszynce do mielenia mięsa.

**KROK 2:** Dodać suszoną cebulkę i koperek, słodką paprykę, bułkę tartą, gałkę muskatołową, sól oraz pieprz. Wyrobić jednolitą masę. Uformować kotleczki. Gotować w parowarze przez 35 minut.

**KROK 3:** Podawać z parowanymi ziemniakami i warzywami.