Kotleciki wieprzowe w picie z sałatką i frytkami

50 min.

4 os.

490 kcal/ os.

ok. 6.90 zł/os.

Składniki

- łopatka wieprzowa – 700 g (zmielona w Delikatesach Centrum)
- kapusta biała - 1/4 szt.
- ser żółty w plasterkach - 1 opak.
- chleb pita - 4 szt.
- sałatka szwedzka - 1 opak.
- frytki mrożone - 1 opak.
- cebula biała - 1 szt.
- cebula czerwona - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- ostra papryka - 1/2 łyżeczki
- mielone ziele angielskie - 2 łyżeczki
- suszony tymianek - 2 łyżeczki
- mielona gałka muszkatołowa - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki
- majonez - 4 łyżki
- ketchup - 4 łyżki
- jogurt naturalny gęsty - 1 łyżka
- słodka papryka - 1/2 łyżeczki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Zmiksuj jedną białą cebulę, czosnek, ostrą paprykę, ziele angielskie, tymianek, gałkę muszkatołową, olej, 3/4 łyżeczki soli i 1/4 łyżeczki pieprzu. Do powstałej pasty dodaj zmieloną łopatkę wieprzową, wymieszaj i odstaw do lodówki na 20-30 min.

Po wyjęciu z lodówki uformuj z mięsa płaskie kotlety, tak aby zmieściły się w chlebku pita (muszą być mniejsze od chlebka). Smaż na patelni grillowej po kilka minut z każdej strony lub piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez ok. 30 min. Chwilę przed wyjęciem kotletów na każdym z nich połóż plasterek sera.

Frytki przygotuj według przepisu na opakowaniu. Wymieszaj majonez, ketchup, jogurt i słodką paprykę. Tak przygotowany sos dopraw solą i pieprzem do smaku.

Sałatkę szwedzką wymieszaj z drobno poszatkowaną kapustą białą i czerwoną cebulą. Chlebki pita podgrzej w piekarniku. Włóż w nie trochę sałatki, następnie gorące usmażone kotlety z serem i ponownie trochę sałatki. Polej sosem. Chlebki pita podawaj ułożone na talerzu. Obok połóż frytki. W małym naczyniu podaj dodatkową porcję sosu. Smacznego!