

## Bitki



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 15 do 30min.

**Danie dla:** 8 osób

**Stopień trudności:** 4/10

## Składniki:

- polędwica - 3 szt
- włoszczyzna - 1 szt
- cebula - 2 szt
- koncentrat pomidorowy - 1 szt
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- kminek - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- papryka - 1 szczypta

## Opis przygotowania:

Polędwiczki pokroić jak na kotlety, rozbić, posolić, obtoczyć w mące i podsmażyć na patelni, przełożyć do dużego rondla. Włoszczyznę i cebulę utrzeć na dużych oczkach na tarce wrzucić do kotlecików, podlać wodą, doprawić solą, pieprzem, kminkiem i cukrem dodać przecier.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**