

# Kotlety mielone z serem zapiekane w sosie pomidorowym

## Kotlety mielone z serem zapiekane w sosie pomidorowym

Soczyste kotlety mielone z dodatkiem sera, otulone aromatycznym sosem pomidorowym to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie łączy w sobie klasykę polskiej kuchni z nutą włoskiej inspiracji, tworząc kompozycję, która zachwyca smakiem i aromatem.

### Dla kogo?

Te pyszne kotlety to idealna propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają ich delikatny smak, a dorośli docenią połączenie tradycyjnego mięsnego kotleta z rozpuływającym się serem. To także świetna opcja dla zapracowanych osób, które cenią sobie dania, które można przygotować wcześniej i tylko podgrzać przed podaniem.

### Na jaką okazję?

[Kotlety](#) zapiekane w sosie pomidorowym sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To również doskonały pomysł na danie, które można przygotować z wyprzedzeniem na rodzinne spotkania czy weekendowe obiady, kiedy chcemy spędzić więcej czasu z bliskimi, a mniej w kuchni.

### Czy wiesz o tym?

Sekret idealnych kotletów tkwi w odpowiednim namoczeniu bułki. Możesz użyć bulionu zamiast wody, co nada kotletom głębszego smaku. Dodatkowo, ser żółty nie tylko wzbogaca smak, ale także

sprawia, że kotlety są bardziej soczyste i mają kremową konsystencję po upieczeniu.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami sera – gouda nada łagodny smak, a cheddar bardziej wyrazisty. Do sosu pomidorowego warto dodać świeże zioła, jak bazylia czy oregano. Kotlety można również podać z różnymi dodatkami – od klasycznego puree ziemniaczanego po lekką sałatkę z rukolą.