

Soczyste kotlety z cukinią

Soczyste kotlety z cukinią – domowy przysmak w nowej odsłonie

Tradycyjne kotlety mielone zyskują zupełnie nowy wymiar smaku dzięki dodatkowi świeżej cukinii i kolorowej papryki! Ta prosta modyfikacja sprawia, że dobrze znane danie staje się jeszcze bardziej soczyste i aromatyczne. Sekret tkwi w połączeniu delikatnego mięsa wołowego z chrupiącymi warzywami oraz mieszanką Knorr Fix, która nadaje kotletom niepowtarzalny smak.

Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy połączyć pokrojone w drobną kostkę warzywa z mięsem mielonym i przyprawami, uformować zgrabne kotleczki, obtoczyć w bułce tartej i usmażyć na złocisty kolor. Krótkie zapiekanie w piekarniku to ostatni krok, który gwarantuje idealną soczystość każdego kęsa.

Dla kogo?

Te pyszne [kotlety](#) to propozycja dla całej rodziny! Dzięki dodatkowi warzyw danie staje się bardziej wartościowe, a jednocześnie zachowuje swój klasyczny charakter, który pokocha każdy – od najmłodszych po najstarszych domowników. To idealny sposób, by przemycić więcej warzyw w codziennym menu.

Na jaką okazję?

Soczyste kotlety z cukinią sprawdzają się doskonale jako codzienny obiad, który przełamie rutynę. Nie wymagają skomplikowanych przygotowań ani długiego planowania, a jednocześnie oferują coś więcej niż zwykłe kotlety mielone. To propozycja na szybki, ale pełnowartościowy posiłek w środku

tygodnia.

Czy wiesz, że?

Podstawowy przepis możesz łatwo modyfikować, zamieniając wołowinę na mieszankę mięs lub wybierając lżejszą wersję z mielonym indykiem. Każda z tych wariacji zachowa soczystość i aromat dania, jednocześnie oferując nieco inny profil smakowy.

Dla urozmaicenia

Kotlety doskonale komponują się z klasycznymi dodatkami kuchni polskiej. Podawaj je z mizerią, która wniesie orzeźwiający akcent, lub z tartymi buraczkami, które dodadzą potrawie koloru i subtelnej słodyczy. Taki zestaw to gwarancja udanego obiadu!