Tylko 5 składników i danie gotowe… Praktyczny poradnik

Z pięciu prostych składników można wyczarować pięć różnych pysznych dań. Jakie to sprytne!

Składniki
500 g mielonej wołowiny
1 cebula, drobno posiekana
2 ząbki czosnku, rozgniecione
400 g pomidorów z puszki
60 g świeżej bułki, rozdrobnionej mikserem

Pieczeń domowa
Nagrzać piekarnik do 200°C. Rozgrzać łyżkę oliwy na patelni i smażyć mięso, cebulę i czosnek na dużym ogniu 5 minut, rozbijając drewnianą łyżką zbite kawałki mięsa. Dodać pomidory i posolić. Przełożyć do naczynia żaroodpornego o średnicy 20 cm i posypać zmiksowaną bułką. Piec 10 minut, aż bułka się przyrumieni.

Szaszłyki kofta z czosnkiem
Nagrzać grill lub patelnię grillową. Wymieszać rękami mięso, czosnek, bułkę i połowę cebuli. Podzielić mięso na 8 porcji i uformować kiełbaski o długości 10 cm. Nadziać je na szpadki długości 20 cm. Smażyć lub opiekać 10 minut, obracając je od czasu do czasu, aż mięso będzie rumiane i dobrze upieczone. Rozgrzać łyżkę oliwy z oliwek w małym rondlu i smażyć resztę cebuli na średnim ogniu 5 minut, aż się przyrumieni. Dodać pomidory, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować 5 minut. Posolić i podawać z szaszłykami kofta. Z czym podawać – Z sałatką grecką.

Kotleciki mielone w sosie pomidorowym
Wymieszać rękami mięso, bułkę, połowę cebuli i czosnku, aż składniki dobrze się połączą. Uformować małe kulki wielkości

orzecha włoskiego. Na dużej patelni rozgrzać łyżkę oliwy z oliwek. Włożyć kotleciki na patelnię razem z resztą cebuli i czosnkiem. Smażyć 5 minut, obracając kilka razy. Dodać pomidory oraz 125 ml wody i doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień do średniego i gotować 10 minut. Posolić i podawać. Z czym podawać Z gorącym makaronem, posypane tartym parmezanem.

Klopsiki

Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C i lekko natłuścić 8 foremek do mufinek o pojemności 80 ml. Wymieszać rękami mięso, bułkę i połowę cebuli i czosnku. Podzielić mięso na 8 równych porcji i włożyć je do foremek, lekko dociskając. Posmarować wierzch oliwą i piec 15 minut. Rozgrzać w rondelku łyżkę oliwy z oliwek i smażyć resztę cebuli i czosnku na średnim ogniu 5 minut. Dodać pomidory i doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować 5 minut, posolić i podawać z klopsikami. Z czym podawać Z tłuczonymi ziemniakami i zielonymi warzywami gotowanymi na parze.

Burgery

Lekko natłuścić patelnię lub patelnię grillową i dobrze rozgrzać. Wymieszać rękami mięso, bułkę oraz połowę cebuli i czosnku, aż składniki się połączą. Podzielić mięso na 4 równe porcje i uformować z nich okrągłe kotleciki o średnicy 10 cm i grubości 1,5 cm (skurczą się trochę podczas smażenia). Smażyć burgery 5 minut z każdej strony. Rozgrzać w rondlu łyżkę oliwy z oliwek i smażyć pozostałą cebulę i czosnek na średnim ogniu 5 minut. Dodać pomidory i doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować 5 minut. Posolić i podawać z burgerami. Z czym podawać Z opieczoną ciabattą i sałatą.

Fot. Adobe Stock