

Kotleciki z makaronu



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron nitki	400 g ugotowanego
wędlina	150 g
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
ser żółty	50 g
jajko	2 szt
sól i pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
koperek	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 garście
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron kroimy na krótsze nitki. Wędlinę kroimy na plastry a potem w niedużą kostkę, ser ścieramy na tarce o dużych oczkach. W misce mieszamy ze sobą makaron, kukurydzę, wędlinę, żółty ser, bułkę tartą i rozmacone jajka. Masę doprawiamy solą, pieprzem, słodką papryką i koperkiem. Jeśli jest za rzadka dosypujemy bułki tartej. Z gotowej masy formujemy niewielkie kotleciki (masę dobrze ugniatamy bo jeśli będzie za mało ugnieciona kotleciki podczas smażenia się rozpadną) i obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na niewielkim ogniu z obu stron na rumiano. Podajemy np z sosem czosnkowym. Smacznego :)