

## Kotleciki z młodej kapusty



**BOGUSIA 82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cebula dymka</b>	2-3 sztuki
<b>koperek</b>	0,5 pęczka
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>mąka pszenna</b>	3 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę kroimy na mniejsze kawałki , przekładamy do garnka , zalewamy wodą ,lekkio solimy . Gotujemy do miękkości,odcedzamy i studzimy . Mielimy na najgrubszym sitku .
- KROK 2 Dymki kroimy w drobną kostkę i obsmażamy na oleju .
- KROK 3 Koperek drobno kroimy i dodajemy do kapusty razem z przesmażoną cebulką , jajkami , bułką tartą i mąką pszenną . Doprawiamy do smaku solą ,pieprzem i przyprawą kucharek .
- KROK 4 Formujemy małe owalne kotleciki , obtaczamy w bułce tartej .
- KROK 5 Smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obydwu stron.

