

## Kotleciki z wątróbki

**KATARZYNA74**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wątróbka drobiowa</b>	30 dag
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>natka z pietruszki</b>	
<b>cebula</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>bułka czerstwa</b>	1 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą wątróbkę drobno posiekać, dodać rozmoczoną bułkę i pokrojoną natkę z pietruszki, cebulę, sól i pieprz. Dokładnie wyrobić masę. Formować kotleciki, obtaczać w bułce i smażyć na rozgrzanym tłuszczu.