

## Kotlety warzywne



**GOSIA47-47**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>pomidor</b>	1/2 sztuki
<b>filet z kurczaka</b>	1 pojedynczy
<b>natka pietruszki</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>jajko</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski od rozdrabniacza włożyć: cebulę, pomidora, umytą natkę pietruszki, surowe jajko i rozbitego fileta. Wszystko dokładnie nim poszatkować. Następnie przyprawić solą, pieprzem i kucharkiem. Dodać bułkę tartą i jeszcze wymieszać. Z tak powstałej masy formować kotleczki i obtaczać w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażyć na oleju. Podawać z ziemniakami.