

## Kotlety z cukinii



### MAGDALENA/MADIJA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	1
<b>marchew</b>	1
<b>por</b>	
<b>cebula</b>	2
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>natka pietruszki</b>	
<b>jajko</b>	2
<b>mąka</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Cukinię obrać i zetrzeć. Posolić, aby puściła sok. Odać sok. Marchew obrać i zetrzeć na grubych oczkach. Cebulę i czosnek obrać i drobno pokroić. Por (ja dałam tylko ten kawałek gdzie białe część przechodzi w zieloną) przekroić na pół, a następnie na cienkie plasterki. Pietruszkę posiekać.
- KROK 2** Wszystkie warzywa wymieszać, wbić jajka i mąkę (tyle, aby dało się formować kulki). Doprawić solą i pieprzem. Wymieszać formować kulki i lekko zgniatać tak jak na sznycle.
- KROK 3** Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron.