

Kotlety z kapusty



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta	1 szt
jajka	2 szt
mąka pszenna	1,5 łyżeczki
pieprz biały Prymat	0,5 łyżeczki
olej	6 łyżek
cebula suszona	2 łyżki
bułka tarta	3 łyżki
przyprawa do potraw	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Kapustę pokroić na kawałki, ugotować w posolonej wodzie, odcedzić, zmielić w maszynce i odcisnąć.
- KROK 3 Dodać jajka, cebulę, przyprawę Kucharek, mąkę i pieprz. Wymieszać na gładką masę. Formować kotlety, obtoczyć w bułce i smażyć na oleju na złoty kolor.
- KROK 4 Podawać z ziemniakami.