

Kotlety z kapusty i grzybów

MAŁGORZATA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 szt
grzyby suszone	30 dag
jajko	1 szt
sól	
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno posiekać, ugotować w wodzie i odcedzić. Grzyby namoczyć i obgotować, następnie posiekać. Można użyć również grzybów mrożonych lub świeżych, wtedy należy je podsmażyć na maśle. Połączyć kapustę z grzybami, dodać jajko, sól, pieprz, wymieszać. Uformować kotleciki, obtoczyć w bułce tartej, smażyć na gorącym tłuszczu. Podawać z sosem grzybowym.