

kotlety z selera

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

selery	4
płatki owsiane	0,5 szklanki
natka piepruszki lub selera	2 łyżki
jajko	4
cebula	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalać płatki owsiane mlekiem, niech pęcznieją przez ok. godzinę aż staną się gęste. Umyte, oczyszczone i obrane selery zetrzeć na tarce. Posiekać drobno cebulę i zieleninę. Wymieszać placki z ubitymi jajkami, tartą bułką i zieleniną. Doprawić solą i sokiem cytrynowym do smaku. Z dobrze wymieszanej masy formować kotlety i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron.