

Kotlety z Sera i Groszku

MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twaróg	50 dag
jajko	4 szt
kukurydza	1 puszka
groszek	1 puszka
posiekana pietruszka	1 natka
Bułka tarta klasyczna Prymat	8 łyżek
masło	1 łyżka
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zmiel, dodaj jajka, odsączoną kukurydzę i groszek, posiekaną drobno natkę i tartą bułkę. Przypraw do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj na jednolitą masę. Formuj z niej płaskie, niewielkie kotlety. Smaż z obu stron na chrupiąco, na maśle wymieszanym z olejem. Odsącz z tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawaj z frytkami i surówką z marchewki i dymki z rodzynekami.