

Przepis dnia IV, odc. 12: Kotlety z cieciorki z dipem czosnkowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

cieciorka konserwowa	1 puszka
jajka	2 szt.
natka pietruszki	1 pęczek
szczypiorek	1 pęczek
cebula	
bułka tarta	
olej rzepakowy	
sok z cytryny	
rozmaryn Prymat	

Sos

Party Dip Czosnkowy Prymat	1 opakowanie
śmietana 18 proc	3 łyżki
majonez	2 łyżki
sól morska	
chili pieprz cayenne	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W misce łączymy śmietanę, majonez i opakowanie dipu czosnkowego. Jeżeli lubimy ostre dipy możemy dodać chili. Gotowy dip odstawiamy na kilka minut do lodówki.
- KROK 2 Do miksera wrzucamy: cieciorę, 2 jajka, posiekany szczypior i natkę pietruszki, pokrojoną w kostkę połówkę cebuli oraz sok z cytryny.
- KROK 3 Doprawiamy chili pieprzem cayenne, rozmarynem oraz solą morską. Miksujemy dodając bułkę tartą by masa nie była za rzadka.
- KROK 4 Z gotowej masy formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej i wrzucamy na rozgrzany olej. Kotlety smażymy po 2-3 minuty.
- KROK 5 Kotlety podajemy z dipem, który schłodził się w lodówce, suszonymi pomidorami oraz rukolą.