

tleciki z soczewicy



MIROSŁAWA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

soczewica	40 dag
cebula	1 szt
ząbki czosnku	2
Majeranek suszony Prymat	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

soczewicę ugotuj do miękkości w posolonej wodzie, odsącz i zmiel blenderem. cebulę posiekaj i zeszklij. dodaj do masy z grochu, dodaj również wyciśnięte ząbki czosnku i majeranek i dwie łyżki bułki tartej. dopraw solą i pieprzem, wyrób masę tak aby była jednolita. uformuj kotlety, panieruj z bułce tartej, smaź z obu stron na rozgrzanym oleju.