

## tleciki z soczewicy



### MIROSŁAWA5



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>soczewica</b>	40 dag
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ząbki czosnku</b>	2
<b>majeranek Prymat</b>	
<b>bułka tarta</b>	
<b>olej</b>	

### 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.