

## Kotlety z wątróbki pod warzywną pierzynką



**ELA15**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wątróbka wieprzowa</b>	80 dag
<b>mąka</b>	5 łyżek
<b>jajko</b>	2 szt
<b>marchew</b>	2 szt
<b>cebula</b>	2 szt
<b>majonez</b>	3 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	
<b>ogórki konserwowe</b>	do dekoracji

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wątróbkę oczyszczamy i mielimy. Dodajemy jajko i mąkę. Doprawiamy i wyrabiamy masę. Robimy kotlety i smazymy na rozgrzanym oleju.
2. Jajka gotujemy na twardo. Studzimy, obieramy i siekamy. Marchewki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Cebule obieramy i siekamy. Podsmażamy z marchewką na oleju. Dadajemy jajko i natkę. Doprawiamy solą i pieprzem. Lekko studzimy. Mieszamy z majonezem.
3. Na każdego kotleta wykładamy po porcji warzyw. Dekorujemy plasterkami ogórka.