Kotlety z wątróbki pod warzywną pierzynką

ELA15

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wątróbka wieprzowa	80 dag
mąka	5 łyżek
jajko	2 szt
marchew	2 szt
cebula	2 szt
majonez	3 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
ogórki konserwowe	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 sola i pieprzem. Lekko studzimy. Mieszamy z majonezem.
3. Na każdego kotleta wykładamy po porcji warzyw. Dekorujemy plastrami ogórka.