

Mielony z kalafiora



ANNA199



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1
ser żółty	100 gram
jajko	1
sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior ugotować w osolonej wodzie, następnie rozgnieść i zostawić do ostygnięcia. Do zimnego kalafiora utrzeć 100 gram żółtego sera, wbić jajko i przyprawić do smaku. Na koniec do kalafiorowej masy posiekać natkę pietruszki.
Formować kotlety, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju.