

Kotlety z kapusty



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta	1 główka
jajko	2 sztuki
mąka pszenna	1-2 łyżki
olej	6 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
Cebula suszona Prymat	2 łyżki
przyprawa do potraw	1 łyżeczka
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokroić na kawałki, ugotować w posolonej wodzie, odcedzić, zmielić w maszynce i odcisnąć. Dodać jajka, cebulę, przyprawę KUCHAREK, mąkę i pieprz. Wymieszać na gładką masę. Formować kotlety, obtoczyć w bułce i smażyć na oleju na złoty kolor. Podawać z odsmażonymi ziemniakami.