

Kotlety marchewkowe



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewki	8 szt
jajko	2 szt
cebula	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
łyżeczka czosnku	
sól, pieprz	
Szczypiorek cienki	1/2 pęczka
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o małych oczkach. Cebule obieramy i drobno kroimy. Warzywa i zieleninę wsypujemy do miski, dodajemy jajka i 3 łyżki bułki tartej. Doprawiamy, mieszamy i formujemy kotlety. Obtaczamy w bułce i smażymy na patelni w głębokim oleju