

Kotlety z grochu



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
jajko	1 szt
Sól, pieprz, majeranek	do smaku
olej do smażenia	
groch	30 łuskany
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch przebrać, opłukać zalać wodą i odstawić na noc. Namoczony groch ugotować, odcedzić i zmiksować lub zmielić maszynką do mięsa. Cebulę obrać, posiekać, zeszklić na tłuszczu i dodać do grochu. Dodać jajo, przyprawy i mieszając dodawać stopniowo tartą bułkę do momentu aż masa będzie miała taką konsystencję jak na kotlety mielone. Formować owalne kotlety, obtaczać w tartej bułce i smażyć z obu stron na złoty kolor.