

Kotlety m.in. z bobu – super przepis



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bób	250 g
ziemniaki	350 g
bryndza	150 g
jaja	2 szt
cebula	1 sz
mąka ziemniaczna	1 łyżki
mąka pszenna	2 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	
ziarna sezamu	1 łyżka
szczupiorek	
olej do smażenia	
sól, pieprz	
twaróg	250 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Bób ugotować.
2. Ziemniaki umyć, ugotować w mundurkach, obrać.
3. Cebule pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju.
4. Bób (z łupinami), ziemniaki i ser rozdrobnić w rozdrabniaczu, dodać szczupiorek, obie mąki, jaja, sól i pieprz, dokładnie wyrobić masę.
5. Zwilżonymi dłońmi uformować niewielkie kotleciki, obtaczać w tartej bułce, wymieszanej z sezamem, smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Podawać z surówkami lub sosami.