

Obiad Irenki.



IRENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól	do smaku
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
cebula	1 sztuka
kalarepa	1 duża szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepę umyć, obrać, gotować w lekko osolonej wodzie ok. 10 minut. Wystudzoną kalarepę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać cebulę drobno pokrojoną, bułkę tartą, roztrzepane jajko i przyprawy. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Uformować 6 kotletów, obtoczyć w bułce tartej i usmażyć. Podać z ziemniakami i duszoną młodą kapustą. Smacznego!!!