

Wegetariańskie kotlety z grochu z tymiankiem



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

groch	500 gramów
cebula	1 szt.
czosnek	2-3 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 gramów
jajko	1 szt.
tymianek	1-2 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch namoczyć w wodzie przez noc. Ugotować, odsączyć i zostawić do wystudzenia po czym zmielić. Cebulę drobno pokroić i zrumienić na patelni. Do grochu wrzucić cebulę, zmiażdżony czosnek, 2-3 łyżki bułki tartej, jajko, tymianek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wyrobić dokładnie masę. Formować nieduże płaskie kotlety. Obtaczać w bułce tartej i smażyć z obu stron na złoty kolor.