

## kotlety z selera



**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>selery</b>	4
<b>płatki owsiane</b>	0,5 szklanki
<b>natka piepruszki lub selera</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	4
<b>cebula</b>	2
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalać płatki owsiane mlekiem, niech pęcznieją przez ok. godzinę aż staną się gęste. Umyte, oczyszczone i obrane selery zetrzeć na tarce. Posiekać drobno cebulę i zieleninę. Wymieszać placki z ubitymi jajkami, tartą bułką i zieleniną. Doprawić solą i sokiem cytrynowym do smaku. Z dobrze wymieszanej masy formować kotlety i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron.