

kotlety z grochu



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	2
jajko	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dkg
masło roślinne	5 dkg
średnie ząbki czosnku	2
sól, majeranek, pieprz	do smaku
groch	30 paczkowany
olej do smażenia	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 2 szklanek osolonej ciepłej wody wsypać groch, podgrzać aż zgęstnieje. Zgęstniałą masę ostudzić. Pokrojoną drobną cebulę zrumienić na tłuszczu na kolor jasnozłoty, połączyć z grochem. Dodać surowe jajko, tarty z solą czosnek i 2 łyżki tartej bułki. Całość dobrze wymieszać przyprawiając do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Formować kotlety, obtaczając w tartej bułce i smażyć na tłuszczu obu stron.