Kotleciki z kalafiora

ALEX_M

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	650 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 g
koperek	2 łyżki
jaja	2 sztuki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
Kmin rzymski mielony Prymat	0,5 mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Kalafior ugotować al-dente, ostudzić. Rozdrobnić, ja użyłam tłuczka do ziemniaków. Wrzucić koperek, 2 jajka, dodać soli i pieprz do smaku, dodać kmin. Wymieszać masę dokładnie.

KROK 2 Dosypać 100 g bułki tartej, wymieszać ponownie i odstawić na około 20 minut.

KROK 3 Po tym czasie formować z masy okrągłe lub owalne kotleciki, panierować w bułce tartej.

KROK 4 Smażyć je na niewielkiej ilości oleju rzepakowego. Odkładać na ręcznik papierowy.

KROK 5 Kotleciki z kalafiora podawać z surówką na obiad