

Kotlety z białej kapusty z koperkiem



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	0,5 szt
cebula	2 szt
jajko	1 szt
koperek	1 pęczek
przyprawa do potraw Kucharek	
pieprz	
sól	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
ser żółty	
pomidorki koktajlowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę pokroić na małe części
- KROK 2 . Zagotować wodę z dodatkiem przyprawy do dań Kucharek, włożyć kapustę, gotować 5 minut, odcedzić, schłodzić.
- KROK 3 Cebulę pokroić na części, przesmażyć na oleju,
- KROK 4 dodać do kapusty, zmielić w maszynce.
- KROK 5 Otrzymaną pulpę wyłożyć na sito, do obcieknięcia, następnie, dodać jajko, mąkę i doprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 6 Masę nabierać łyżką, obtoczyć w bułce tartej i smażyć z obu stron kotleciki na oleju.

KROK 7 Ja podałem z plastrem sera i pomidorem, oczywiście można jeść same kotlety, albo jako dodatek do II dania np. kotleta schabowego.