

Kotlety z grochu



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
jajko	2 szt
ząbek czosnku	2 szt
majeranek	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
groch	50 zielony
bułka namoczona w mleku	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch namoczyć na noc, ugotować, odcedzić i zmiksować. Bułkę odcisnąć z mleka, rozgnieść. Groch wymieszać z bułką, usmażoną na oleju cebulką, zmiażdżonym czosnkiem i majerankiem, solą i pieprzem. Uformować kotleciki i panierować je w jajku i bułce. Smażyć z dwóch stron na rozgrzanym tłuszczu.