

Kotlety z kapusty



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta	500 g
cebula	1 sztuka
boczek wędzony	100 g
dymki ze szczypiorkiem	3
woda	500 ml
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
sos sojowy	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	szczypta
Kmin rzymski mielony Prymat	szczypta
Imbir mielony Prymat	szczypta
jajko	1 sztuka
bułka czerstwa	1 zamoczona w mleku
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
olej do smażenia	
jajko	do panierowania
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę (ja użyłam brukselkę, ale można kapustę zwykłą, włoską) drobno szatkujemy, cebulę kroimy w kosteczkę, wędlinę w paseczki.

Na patelni rozgrzewamy łyżkę tłuszczu, smażymy boczek, po czym wyjmujemy na talerzyk. (Jeśli chcemy wersję bezmięsną pomijamy ten krok).

Na tej samej patelni smażymy kapustę i cebulę ok 5 minut, przyprawiamy, zalewamy wodą i dusimy pod przykryciem do miękkości.

Ugotowaną kapustę odsączamy i studzimy na sitku, następnie łączymy w miseczce z odciśniętą namoczoną bułką, mielimy w maszynce lub rozdrabniamy w mikserze. Na koniec dodajemy jajko, bułkę tartą, przyprawy, posiekaną dymkę (oraz boczek), mieszamy.

Z masy formujemy kotleciki, obtaczamy w jajku i bułce tartej, smażymy na tłuszczu z dwóch stron i odsączamy na ręczniku papierowym.