

Kotleciki z kalafiora



SYLWIA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 sztuka
cebula biała	1 sztuka
jajko	6 sztuka
ocet 10 %	dz smaku
cukier drobny	do smaku
tłuszcz do smażenia	100 gram
Bułka tarta klasyczna Prymat	150 gram
mąka pszenna	4 łyżki
przyprawy sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kalafiora umyć, zanurzyć w lekko zakwaszonej octem wodzie.
2. Zalać wrzącą, osoloną wodą z dodatkiem cukru i ugotować, a następnie drobno posiekać.
3. Cebulę pokroić w drobną kostkę, usmażyć. Połączyć z kalafiorem, trzema jajkami, połową bułki tartej i przyprawami.
4. Uformować kotlety, posypać mąką. Panierować w rozmąconych, pozostałych jajkach i pozostałej bułce tartej. Usmarzyć z obu stron na złoty kolor na silnie rozgrzanym tłuszczu.