

Kotlety z jarzyn



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Różne jarzyny	1 kg
mleko	120 ml
jaja	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, groszek, pietruszkę, seler, por, kalarapkę ugotować w rosole. Przetrzeć przez sito lub zmiksować, dodać bułkę namoczoną w mleku . Wymieszać z solą, pieprzem i 2 jajami. Formować podługne kotleciki. Panierować w mące, jajku, tartej bułce. Smażyć na złoty kolor