

Kotlety z makaronu



KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	25 dag
papryka czerwona	1 szt
kiełbasa	30 dag
koperek	1 pęczek
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szk
jajko	2 szt
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę oraz kiełbasę pokroić w drobną kostkę, koperek posiekać. Makaron zagotować do miękkości, odcedzić, ostudzić i pokroić na mniejsze kawałki. Makaron wymieszać z papryką, kiełbasą, koperkiem, jajkami i 2 łyżkami bułki tartej. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Z masy formować kotlety, obtaczać je w bułce tartej i smażyć na oleju na złoty kolor.