

Kotlety z kapusty i fasoli



MAŁGORZATA113



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta	70 dag
fasola	20 dag
cebula	1 szt
olej	4 łyżki
jajko	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
tłuszcz	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyścić, opłukać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i odcisnąć. Wypłukaną i namoczoną poprzedniego dnia fasolę ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyła, odcedzić. Kapustę i fasolę przepuścić przez maszynkę. Cebulę obrać, posiekać, zeszklić na oleju, dodać do masy. Wymieszać masę z jajkiem, doprawić solą i pieprzem. Uformować kotlety, obtoczyć w tartej bułce i usmażyć na mocno rozgrzanym oleju.