

Kotlety z makaronu



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1
salami	50 g
gotowana szynka	50 g
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
jajko	4
płatki owsiane	1 kopiasta łyżka
mąka¹	1 filiżanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 filiżanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowany makaron drobno kroimy. Cebulę kroimy w drobną kosteczkę, mieszamy z makaronem, dodajemy pokrojone drobno salami, szynkę oraz oliwki. Dodajemy koncentrat pomidorowy, oregano, bazylię, posiekany szczypiorek, płatki owsiane oraz 2 jajka. Dokładnie mieszamy. Na jednym głębokim talerzu wymieszać mąkę z bułką tartą, na drugim roztrzepać dwa pozostałe jajka. Rękami oprószonymi mąką formować kotlety i najpierw zanurzać je w jajkach, następnie w bułce tartej z mąką. Smażyć na złoty kolor na niezbyt gorącym tłuszczu. Można podawać z dowolnym sosem i surówką.