

KOTLETY Z MARCHEWKI



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	70 DAG
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 SZKLANKI
cebula	1 SZT.
jaja	2 SZT.
żółty ser	2-3 LYZKI
Przyprawa curry orientalna Prymat	DO SMAKU
orzechy	2-3 LYZKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MARCHEW GOTUJEMY POZNIEJ MIKSUJEMY. CEBULE SIEKAMY I SZKLIMY NA ROZGRZANYM OGNIU. LACZYMY Z MARCHEWKA CEBULE, SER, JAJA, BULKE TARTA, POSIEKANE ORZECHE, SOL, PIEPRZ I CURRY. MA POWSTAC JEDNOLITA MASA. FORMOWAC MALE KOTLECICKI I PANIEROWAC JE W JAJKU I BULCE TARTEJ. PODAWAC NAJLEPIEJ Z SOSEM BESZANELOWYM.