

Kotlety z kabaczków



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kabaczek	800 gram
jajko	2 szt
mąka	10 łyżek
pietruszka zielona	do smaku
koper świeży	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kabaczek umyć, obrać ze skóry i wydrążyć w środku z pestek. Potem zetrzeć na tarce o średnich okach. Posiekać zieleninę. Dodać do startych kabaczków jajka, wymieszać, dodać zieleninę i mąkę i dobrze wymieszać, smażyć na oliwie około 7 minut. Obracać z obu stron. Podawać ze śmietaną kwaśną.