

kotlety łososiowe z twarogiem i groszkiem



IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula dymka ze szczypiorkiem	2 szt.
szczypiorek	1 pęczek
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
zielony groszek	1/2 puszki
jajko	3 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
sok z połowy cytryny	
olej	
sól	do smaku
filet z łososia	40 dag
twaróg	10 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dymki oczyścić, posiekać razem ze szczypiorkiem. Kukurydzę i groszek osączyć z zalewy. Łososia i twaróg zmielić w maszynce. Dodaj dymki, szczypiorek, kukurydzę, groszek, jajka i 6 łyżek bułki tartej. Wymieszaj, skrop sokiem z cytryny, przypraw do smaku solą i pieprzem. Z masy uformuj małe, płaskie kotleciki, obtocz je w bułce tartej. Olej rozgrzej na patelni, usmaż kotlety z obydwu stron na złoty kolor.