

Kotlety z kalafiora i brokuła



Autor: **Izabela77**
Przepisów: **26** Ocena: **487**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1/2 brokuła
- 1/2 kalafiora
- 1 kulka mozzarelli
- 1 jajko
- 150 g wędzonego boczku
- zielona pietruszka
- bułka tarta
- olej
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kalafior i brokuł gotujemy w posolonej wodzie tak by się nie rozgotowały. Po ugotowaniu i ostudzeniu ugniatamy delikatnie tłuczkiem do ziemniaków, by zostały widoczne różyczki. Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Ser trzemy na tarce o gróbych oczkach, dodajemy do ubitych warzyw. Ostudzony boczek, jajko i około 2 łyżek posiekanej natki pietruszki dodajemy do masy. Wszystko razem dokładnie mieszamy, jeżeli masa jest za rzadka dodajemy trochę bułki tartej. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju z obu stron.



Twoje notatki do przepisu: