

Kotlety z kapusty w sosie pomidorowym

Autor: **asia67**Przepisów: **468** Ocena: **6650**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kapusta biała 1/2 główki
- pieczarki
- cebula
- marchew
- seler kawałek
- jajko
- bułka tarta
- olej, kasza manna
- sól, pieprz, sos sojowy, jarzynka
- sos: cebula
- czosnek 1 ząbek
- pomidory 1-2 szt
- koncentrat pomidorowy
- sól, pieprz
- mąka

Sposób przygotowania:

1. kapustę drobno posiekać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, odcisnąć, wystudzić,
2. marchew i selera obrać, zetrzeć na grubej tarce, cebule i czosnek posiekać, poddusić na oleju, dodać warzywa oraz umyte, posiekane pieczarki, dusić do miękkości, doprawić solą, pieprzem, sosem sojowym,
3. wymieszać kapustę z pieczarkami, dodać jajko oraz 2 łyżki kaszy manny, odstawić do napęcznienia, doprawić do smaku,
4. z masy formować kotlety, obtaczać w bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju,
5. cebulę i czosnek posiekać, poddusić na oleju, dodać pokrojone, obrane ze skórki pomidory pomidory, dusić do miękkości, dodać koncentrat pomidorowy, sos zagęścić mąką, zmiksować, doprawić,
6. kotlety polać sosem,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: