

Kalafiorowe kotlety

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Danie jarskie

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kalafior -
- 2 łyżki mąki -
- 1 jajo -
- bułka tarta -
- sól -
- pieprz -
- kminek -
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ugotować kalafior w osolonej wodzie, przez pierwsze 5 minut w odkrytym naczyniu, następnie przykryć i ugotować na pół miękko.
- 2.** Odsączyć z wody, zgnieść na drobne cząstki, dodać jajko, mąkę, pieprz, kminek, wymieszać.
- 3.** Rozgrzać olej, kształtować kotlety, obtaczać w bułce, smażyć z obu stron na rumiano.

