

Kotleciki z kalafiora



Składniki:

- średniej wielkości kalafior ok. 1kg
- ok. 6 łyżek bułki tartej
- jajko
- wegeta
- pieprz
- olej

Przygotowanie:

Kalafior rozdzielamy na mniejsze części, będzie się szybciej gotował. Następnie gotujemy około 40 minut, do czasu, aż zrobi się miękki.

Przy pomocy praski, lub ubijaka do ziemniaków, rozdrabniamy kalafior. Nie musi być papka, nawet lepiej jak widać małe cząstki.

Dodajemy do kalafiora jajko, około 6 łyżek bułki tartej i przyprawiamy.

Formujemy placuszki i smażymy na oleju. Jak przy przewracaniu na drugą stronę placuszki będą się rozwalać, dodajemy troszkę bułki tartej.

Po usmażeniu odkładamy na ręcznik papierowy, żeby odciąły z tłuszczu.

Propozycja podania:

Gotowe ...Smacznego.

Przepis ze strony www.kasiaikrzysiu.pl