



Tekst i zdjęcie: ewcia - SzeF Kuchni (850)

### **Kotlety z kapusty białej ( włoskiej, kalafiora, szpinaku)**

Przybrać nacią pietruszki i podawać z sosem, np. pomidorowym lub z grzybów suszonych.

#### **Składniki:**

- kapusta głowiasta biała , 1.25 kg
- czerstwa bułka, 8 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- cebula, 5 dag
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- bułka tarta , 40 dag
- tłuszcz, 15 dag
- natka pietruszki, 1 łyżk.

#### **Sposób przygotowania:**

Kapustę ugotować, odcedzić, ostudzić, dokładnie odcisnąć w ściereczce. Namoczoną w mleku bułkę również odcisnąć. Cebulę pokrajaną w kostkę zrumienić na części tłuszczu. Wszystkie składniki zemiać w maszynie dodać jaja, 2 łyżki tartej bułki oraz sól i pieprz, dokładnie wymieszać. Z masy formować okrągłe lub owalne małe kotleciki (2 na porcję), obtaczać w tartej bułce lub panierować i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor.

