



Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Ziemniaczane kotlety faszerowane

Kotlety ziemniaczane z wegetariańskim farszem

(pp.10/2010,s.9)

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- papryka czerwona, 1 szt.
- marchew, 1 szt.
- ser twarogowy półtłusty , 20 dag
- pieprz, 0 szczypta
- sól, 0 szczypta
- olej, 0 łyżk.
- jajka, 1 szt.
- mąka pszenna, 25 dag
- ziemniak, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

1. Farsz: marchewkę obrać, z papryki usunąć gniazdo nasienne. Warzywa ugotować i drobno pokroić. Wymieszać z twarogiem, posiekaną natką pietruszki i przyprawami. 2. Ziemniaki ugotować, wystudzić i zmielić. Dodać mąkę, przyprawy i jajko. Wyrobić ciasto. Formować placki i faszerować. Obtoczyć w bułce tartej i smażyć na złoto z obu stron.

