

Kotlety z kapusty

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



najlepiej smakuje z ryżem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kapusta - 1 szt.
- jajo - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól - szczypta(y)
- tłuszcz -
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pokrojoną na ćwiartki kapustę ugotować, przekręcić przez maszynkę, wycisnąć. Dodać sól, pieprz, jajo, trochę mąki i cebulkę podsmażoną na odrobinie tłuszczu. Z gotowej masy uformować kotlety, obtaczać w bułce lub mące i smażyć na złoty kolor.