

Kotlety z bobu

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zdrowe danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- wyłuskany bób - 60 dag
- jajka - 2 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- bułka tarta - 100 g
- sól -
- ostra mielona papryka - 1/2 łyżeczka(i)
- posiekane listki lubczyku - 2 łyżka(i)
- smalec -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ugotowany bób obrać ze skórki i przepuścić przez maszynkę. Dodać jajka, mąkę, bułkę tartą, sól, paprykę, wyrobić masę. Formować małe kotleciki i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym smalcu na złoty kolor. Podawać z sosem pieczarkowym lub pomidorowym.

Jak podawać?

z sosami

