



# Kotleciki z kalafiora

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- kalafior - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 15 dekagramów
- cukier - 1 szczypta
- pęczek posiekanego koperku - 1 sztuka
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Gałka muszkatolowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżek
- posiekana natka pietruszki
- olej - 3 łyżki
- woda-wrzątek - 0.5 litrów
- sól do smaku

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr w 0,5 litra wrzątku. Wlej do garnka i dodaj cukier.
2. Podziel kalafior na różyczki i gotuj w bulionie przez 15 minut. Odcedź i rozgnieć widelcem na puree. Odstaw do ostudzenia.
3. Dodaj do masy kalafiorowej: jajka, 3 łyżki bułki tartej, Przyprawę w mini kostkach Knorr, koperek, kminek oraz gałkę muszkatolową. Dopraw pieprzem oraz solą (jeśli uznasz to za konieczne) i dokładnie wymieszaj.
4. Formuj nieduże kotleciki i obtaczaj w pozostałej bułce tartej.
5. Smaż je na złoty kolor, z obu stron, na gorącym oleju. Podawaj posypane siekaną natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)