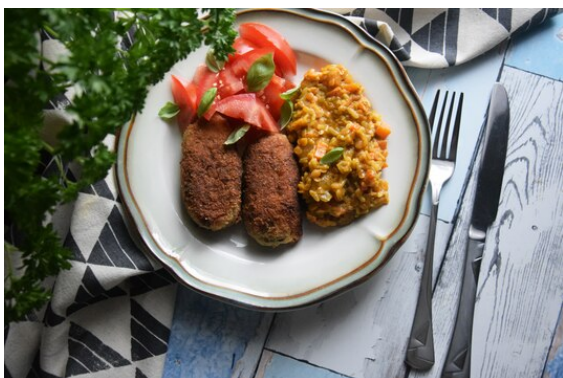




przepisy.pl

Kotleciki z tuńczyka i kaszotto orientalne



Składniki:

- tuńczyk w sosie własnym puszka - 2 puszki
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 4 sztuki
- mąka pszenna / mąka tortowa - 4 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka

 45 minut  3 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulkę obrać, zeszklić na maśle. Tuńczyki odsączyć z zalewy. Natkę posiekać na drobno. Do miski dać tuńczyka, zeszkloną cebulę, natkę pietruszki, 2 jajka, mąkę i sól, wymieszać.
2. Kaszotto przygotować według przepisu na opakowaniu.
3. Na jednym talerzyku rozbić jajka, na drugi wysypać bułkę tartą. Nabierać porcje masy, w rękach formować kotleciki, i najpierw obtaczamy w jajku a później w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju na rumiany kolor. Podajemy z kaszotto orientalne Knorr i sałatką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl