



przepisy.pl

## Kotlety z cukinią i kaszą bulgur



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- cukinia - 800 gramów
- cebula - 250 gramów
- Kotlety z kaszy bulgur Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 250 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mąka pszenna lub kukurydziana - 150 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 szczypty
- olej rzepakowy - 5 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Mieszanke do kotletów Knorr ugotować według przepisu na opakowaniu. Ostudzić.
2. Cukinię obrać, usunąć nasiona i zetrzeć na grubych oczkach. Posolić i odstawić na 15 minut. Nadmiar wody zlać, dodatkowo cukinię odcisnąć z nadmiaru wody.
3. Marchew i cebulę obrać, zetrzeć na dużych oczkach. Wszystkie warzywa połączyć, dodać ugotowaną mieszanke do kotletów, jajka, 50 gram mąki i pieprz. Dokładnie wymieszać
4. Formować kotleczki następnie każdy obtoczyć w mące. Smażyć na oleju. Kotlety są pyszne zarówno na ciepło jak i na zimno.

---

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)