



Kotlety z marchewki

przepisy.pl



 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- marchew - 5 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- mleko - 150 mililitrów
- kasza manna - 3 łyżki
- jajka - 1 sztuka
- bułka tarta - 5 łyżek
- śmietana - 4 łyżki
- masło - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Zetrzyj marchew na grubej tarce. Gotuj w mleku z dodatkiem łyżki masła na półmiękkko.
2. Wsyp kaszę mannę i dogotuj do miękkości.
3. Po wystudzeniu, do marchewki wbij jajko, dopraw przyprawą Knorr i wymieszaj.
4. Uformuj kotlety, obtocz w bułce tartej.
5. Usmaż kotlety na tłuszczu. Kotlety podawaj polane śmietaną.

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