



Wegetariańskie kotlety z kapusty pekińskiej

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

kapusta pekińska - 30 dag

cebula - 1 szt.

czosnek - 1 ząbek

papryka - 0,5 szt.

pieczarki - 3-4 szt.

jajka - 2 szt.

koperek świeży siekany - 2 łyżka

bułka tarta - 4 łyżka

olej - 1 łyżka

sos sojowy - 0,5 łyżeczka

sól, pieprz - - do smaku

Dodatkowo: -

bułka tarta - trochę

olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę umyć, osuszyć, drobno poszatkować, wymieszać z solą. Z papryki usunąć miąższ z nasionami, pokroić w drobną kostkę. Pieczarki umyć i drobno posiekać. Cebulę posiekać zeszklić na patelni z rozgrzanym olejem. Następnie dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i pokrojoną paprykę, podsmażyć.

KROK 2: Wsypać posiekane pieczarki, smażyć do odparowania płynu, ostudzić.

KROK 3: Do miski włożyć kapustę, dodać ostudzone pieczarki z papryką, jajka, sos sojowy, koperek i bułkę tartą. Przyprawić do smaku pieprzem i solą, dokładnie wymieszać.

KROK 4: Z masy warzywnej formować kotleci i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.