




Kotleciki z kalafiora

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

kalafior - 1 szt.

jajka - 2 szt.

ser żółty starty - 6-7 łyżka

cebula - 1 szt.

przyprawa jarzynka domowa - 1-2 łyżeczka

bułka tarta - 4-5 łyżka

pieprz, sól, papryka mielona ostra -
- do smaku

mąka pszenna - - trochę

olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na tłuszczu. Kalafior ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić i zmiksować. Dodać podsmażoną cebulkę, 3 łyżki żółtego sera, przyprawę jarzynka, jajka, bułkę tartą, doprawić do smaku solą i pieprzem. Z masy formować małe kotleciki, obtoczyć w mące i smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju. Gotowe kotleciki posypać pozostałym żółtym serem, ostrą papryką, zapiec.