Kotleciki z kapusty włoskiej

Stokrotka

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kapusta włoska - 1 kg
- mięso z kurczaka ugotowane - 15-20 dag
- cebula duża - 1 szt.
- ser zółty starty - 10 dag
- kostka rosołowa - 1 szt.
- ketchup pikantny - 2 łyżka
- jajko - 1 szt.
- mąka pszenna - 1 łyżka
- bułka tarta - 1 łyżka
- smalec - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki z kapusty podawać z sosem pieczarkowym lub czosnkowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drobno pokrojoną cebulę zeszklić na smalcu, wymieszać z mąką, podsmażyć.

KROK 2: Posiekaną kapustę zalać 1 szklanką gorącej wody wymieszanej z kostką rosołową, dusić pod przykryciem do miękkości, zdjąć pokrywkę, odparować. Połączyć z cebulą, zagotować, ostudzić.

KROK 3: Do zimnej kapusty dodać pokrojone w kosteczkę gotowane mięso.

KROK 4: Dodać jajko, ser żółty, ketchup, 3-4 łyżki bułki tartej. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, dokładnie wymieszać.

KROK 5: Formować kotleciki i obtaczać w bułce tartej.

KROK 6: Rumienić na rozgrzanym oleju.

KROK 7: Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.