Kotlety bezmięsne z soczewicy

gosia56

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min

12 porcji

Składniki:

soczewica czerwona - 1 szklanka
pieczarki - 30-40 dag
szalotka lub cebula - 2 szt.
por - kawałek
jajka - 1-2 szt.
sól ,pieprz - do smaku
czubrica zielona - do smaku
kasza manna - 2 łyżka
bułka tarta - 2 łyżka
dodatkowo -
masło - trochę
bułka tarta do panierki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Soczewicę płuczemy dajemy do garnka i gotujemy
.Należy pamiętać ze jak się zagotuje moment i jest gotowa odsączamy.
Pieczarki obieramy ścieramy na tarce.
Na patelni rozgrzewamy masło dodajemy pokrojoną cebulę lub szalotkę chwilę podsmażamy dodajemy pieczarki i por podsmażamy.

Do podsmażonych pieczarek dodajemy sól,pieprz i soczewicę mieszamy i studzimy
.Do zimnej masy wbijamy jajka dodajemy czubricę zieloną ,kaszę mannę i bułkę tartą wyrabiamy masę.

Jeżeli masa jest wolna to można dodać trochę bułki tartej albo kaszy manny
Masę najlepiej odstawić na trochę do lodówki.

Z masy formujemy kotleciki obtaczamy w bułce tartej smażymy z dwóch stron na złoty kolor.

POLECAM