

Kotleciki z białej kapusty

Składniki:

- 1,25 kg białej kapusty
- 2 czerstwe bułki (10 dag)
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- 2 średnie cebule (6 dag)
- 2 jajka
- sól, pieprz do smaku
- tarta bułka do obtoczenia
- tłuszcz do smażenia
- nać pietruszki do posypania

Przygotowanie:

Kapustę pokroić na ćwiartki, ugotować w osolonej wodzie z odrobiną cukru, ostudzić i odcisnąć w ściereczce. Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Cebulę pokroić, zarumienić na tłuszczu. Wszystkie składniki zemleć w maszynce. Dodać jajka, sól, pieprz i dokładnie wymieszać. Z masy formować kotleciki, obtoczyć w tartej bułce i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor. Posypać nacią pietruszki i podawać z sosem pomidorowym lub grzybowym.

Smacznego życzy KGW Mieszna