

Obiadowo: Kotlety z twarogiem

data aktualizacji: 2021.01.14 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

- kasza jaglana, ugotowana - 200 g
- purée ziemniaczane - 100 g
- bakłażan - 1 szt.
- twaróg - 100 g
- jaja - 4 szt.

- mąka pszenna – 4 łyżki
- natka pietruszki – 1 pęczek
- świeży majeranek
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek
- olej rzepakowy
- śmietana 18%

WYKONANIE:

Bakłażana kroimy w plastry i grillujemy na patelni z odrobiną oliwy z oliwek. Następnie go drobno siekamy.

Żółtka jaj oddzielamy od białek. Białka lekko ubijamy.

Ugotowaną kaszę jaglaną i purée ziemniaczane dokładnie mieszamy. Dodajemy posiekanego bakłażana, żółtka oraz mąkę. Doprawiamy solą, pieprzem i posiekaną natką pietruszki. Na koniec dodajemy ubite białka i mieszamy.

Twaróg łączymy z posiekanym majerankiem. Doprawiamy solą i pieprzem.

Z masy formujemy płaskie placki o grubości około 1 cm. Na dłoni układamy jeden placek, na środku układamy odrobinę twarogu i przykrywamy drugim plackiem. Dokładnie zlepiamy boki, formując owalne placki o średnicy około 5 cm.

Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy i smażymy placki.

Przed podaniem polewamy śmietaną.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37815-obiadowo-kotlety-z-twarogiem>