

Kotleciki z cukinii

Składniki:

- 1 cukinia (około 800 g)
- 0,5 łyżeczki soli
- 170 g marchewki (2 średnie)
- 300 g ziemniaków (2 średnie)
- 2 jajka
- 160 g zmielonych płatków owsianych
- 120 g sera żółtego
- po 1 łyżeczce przypraw: papryki ostrej, papryki słodkiej, oregana, czosnku granulowanego, soli

Dodatkowo:

- olej do smażenia
- mąka do obtaczania

Wykonanie:

Jedną cukinię o wadze około 800 g obieramy, kroimy na mniejsze części i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Następnie solimy cukinię i odstawiamy na około 15 minut, żeby cukinia puściła soki.

W międzyczasie ścieramy na tarce o dużych oczkach, do dużej miski marchewkę, surowe ziemniaki oraz ser żółty. W mikserze mielimy płatki owsiane na bardzo drobno.

Kiedy cukinia puści soki odciskamy ją dokładnie z wody i dodajemy do marchewki oraz ziemniaków. Dodajemy również ser żółty, jajka, zmielone płatki owsiane oraz przyprawy (przyprawy możemy dowolnie modyfikować wedle swojego uznania) i wszystko dokładnie mieszamy.

Formujemy kotleciki, obtaczamy w mące i kładziemy na rozgrzany olej. Formowanie, obtaczanie i kładzenie na patelni proponuje robić systematycznie, na bieżąco, ponieważ nie usmażone kotleciki są bardzo delikatne. Kiedy je odłożymy na talerz i będziemy chcieli później je podnieść może zakończyć się rozwaleniem kotlecika.

Kotleciki smażymy z obu stron po dwa razy, tak żeby dokładnie się usmażyły i nabrały ciemno złotego koloru i chrupkiej skórki. Usmażone kotleciki odsączamy na ręczniku papierowym.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

