

KOTLETY Z CIECIORKI

SKŁADNIKI:

- 250 g ciecioriki
- 2 cebule
- 2 jajka
- 1 szt. koper, natka pietruszki, seler naciowy
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- tłuszcz palmowy

OPIS PRZYGOTOWANIA

Cieciorkę moczyć przez noc, a następnie ugotować do miękkości.

Zmilić, dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać.

Uformować małe kotlety i smażyć na tłuszczu palmowym lub innym zdrowym tłuszczu. Można upiec w piekarniku ja pasztet.