

Kotleciki warzywne z piekarnika



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **335** Ocena: **4028**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szkl. mąki z ciecierzycy
- 2 jajka
- 1 średnia marchewka
- 2 średnie kalarepki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki
- 2-3 łyżki oleju rzepakowego
- przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra i słodka

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek drobno pokroić i zeszklić na oleju. Marchewkę i kalarepki obrać, a następnie zetrzeć na tarce. Przełożyć wszystkie warzywa do miski. Dodać drobno pokrojoną pietruszkę. Wbić jajka. Dodać przyprawy i mąkę. Całość dokładnie wymieszać. Z tak powstałej masy odrywać kawałki i formować kotleciki. Układać je na blaszce zaopatrzonej w papier do pieczenia. Piec w nagrzanym do 200 st. C piekarniku przez 30 minut. W połowie pieczenia przy pomocy łopatki odwrócić na drugą stronę.



Twoje notatki do przepisu: