

Kotlety sojowe z puree ziemniaczanym

Autor: **enigma79**Przepisów: **42** Ocena: **673**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kotlety sojowe a la schabowe 1 paczka
- ziemniaki 1 kg
- Kostka rosółowa 1 szt lub gotowy wywar
- Masło 1 łyżka
- Jajo kurze 2 szt
- Bułka tarta do panierki
- śmietana 12% lub 18% 3 łyżki
- sól, olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do litra wody dodaj kostkę i zagotuj wodę. Wrzuć opakowanie kotletów sojowych i gotuj około 20min. Zamiast kostki możesz użyć gotowego warzywnego wywaru. Po ugotowaniu panieruj kotlety w jajku i bułce tartej, smaż aż będą rumiane. Obierz ziemniaki, ugotuj je w osolonej wodzie. Po odcedzeniu dodaj masło i śmietanę. Ubij dokładnie aż masa będzie aksamitna. Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: