

Kotlety z makaronu

Autor: **suri**Przepisów: **64** Ocena: **1462**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ugotowanego makaronu "Spaghetti", 70 dag =ok.25 dag suchego
- cebula, 1
- szynki,baleronu lub salami, 15 dag
- koncentrat pomidorowy, 2-3 łyżki
- oregano, 1 łyżeczka
- bazylia, 2 kostki
- jajka, 6
- sól, pieprz do smaku
- 1 pęczek koperku lub pietruszki
- bułka tarta, olej, mąka pszenna

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowany makaron drobno pokroić, cebulę obrać i pokroić w drobną kosteczkę. W misce wymieszać makaron z cebulą. Wędlinę również drobno pokroić i dodać do makaronu
- 2 Koncentrat pomidorowy, oregano, bazylię oraz 3 jajka wymieszać na jednorodną masę i połączyć z makaronem. Pietruszkę lub koperek drobno posiekać i dodać do makaronu, dodać przyprawy i 3-5 łyżek bułki tartej, wyrobić masę
- 3 Przygotować 3 miseczki, do jednej dać mąkę pszenną, do drugiej, 3 roztrzepane jajka a do trzeciej bułkę tartą
- 4 Formować kotlety obtaczając je najpierw w mące następnie w jajku i bułce tartej. Smażyć na złoty kolor. (czasem może być ciężko przy obtaczaniu ich w jajku lub bułce, ale przy zetknięciu z tłuszczem ładnie się ścinają)
- 5 Zależnie od gustu można przygotować odpowiedni sos i podawać go do kotletów (ja zrobiłam pomidorowy), no i oczywiście należy podać do nich swoją ulubioną surówkę

Twoje notatki do przepisu: