

słodkie wegetariańskie kotlety z fasoli i sera



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2592**



3-4 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- CIASTO KOTLETOWE 250 g ugotowanej białej fasoli
- 200 g sera korycińskiego
- 3-4 łyżki miodu
- około 4 łyżek mąki ziemniaczanej
- pieprz kajeński
- rozmaryn
- sól
- PANIERKA mąka pszenna
- jajo rozkłócone z łyżką śmietany
- bułka tarta wymieszana z brązowym cukrem w proporcji 3:1
- oliwa do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę i ser łączę z miodem i przyprawami. Blenduję do uzyskania gładkiej masy. Dodaję mąkę i mieszam do połączenia składników – musimy uzyskać konsystencję pasty. Schładzam w lodówce.

Przygotowuję 3 talerze ze składnikami panierki. Na patelni rozgrzewam oliwę. Formuję niewielkie kotlety i obtaczam je kolejno w mące, jajku i bułce tartej. Smażę z 2 stron do zezłocenia panierki. Odsączam na ręczniku papierowym.

Można wsuwać na ciepło i na zimno. Polecam z kwaśną konfiturą żurawinową albo świeżymi owocami /wiśnia/.

Twoje notatki do przepisu: