

Selerowe kotleciki



Składniki

2-3 szt. - seler
korzeniowe
1 garść - liście bazyli
1 garść - por część zielona
2 szt. - jajko
5 łyżka - bułka tarta
1 szczypta - sól, pieprz
4 łyżka - olej do smażenia
8 szt. - pomidorki
koktajlowe

Opis wykonania

Pięknie pachną bazylią i smakują znakomicie.

Selery umyć i obrać a następnie pokroić w 1cm krążki. Włożyć do osolonego wrzątku i gotować przez 15 min. Wyjąć łyżką cedzakową na talerze z wody i osączyć. Oprószyć solą i pieprzem. Bazylię świeżą i część zieloną pora drobno posiekać. Wymieszać z bułką tartą. Gotowe krążki selerowe panierować w roztrzepanym jajku a potem panierce ziołowej. Smażyć gorącym oleju z obu stron. Wyłożyć na ręcznik papierowy aby osączyć z nadmiaru tłuszczu. Kotleciki podawać z pomidorkami koktajlowymi. Smacznego!