

Kotleciki z twarogu w ziołowej panierce.



## Składniki

30 dkg - twaróg /zbity/  
2 szt. - jajko  
0,5 szklanka - bułka tarta  
1 szczypta - sól, pieprz  
2 szt. - pomidory  
czerwone  
0,5 łyżeczka - oregano  
świeże posiekane  
0,5 łyżeczka - rozmaryn  
świeży posiekany

## Opis wykonania

Są pyszne i proste w przygotowaniu. Ser biały w panierce - to także dobra opcja dla wegetarian :)

Ser twarogowy najlepiej gdy jest zbity schładzamy w lodówce. Kroimy w plastry 1,5 cm nie3 cieńsze bo mogą się nam rozwalać podczas smażenia. Jajko roztrzepać widelcem doprawić solą i pieprzem. Do bułki tartej dodać zioła posiekane drobno i wymieszać. /panierka/. Każdy kawałek sera panierować delikatnie w jajku a potem obtoczyć w panierce ziołowej. Smażyć na gorącym oleju na złoty kolor z obu stron. Usmażone osączyć z tłuszczu na ręczniku papierowym. Kotleciki podawać z pokrojonymi półplasterkami pomidora i listkami bazylii. Smacznego!