

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 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. Kotleczki podawać z pokrojonymi półplasterkami pomidora i listkami bazylii. Smacznego!