



Warzywne kotleciki.

Warzywa z rosółu najczęściej lądują w koszu, bo nie wiemy jak możemy je wykorzystać. Mam przepyszny przepis na warzywne kotleciki.

Składniki:

- 3 marchewki z rosółu;
- 1 seler z rosółu;
- 2 pietruszki z rosółu;
- kasza jęczmienna;
- pół szkl. zmielonej bułki tartej;
- 2 całe jajka;
- olej do smażenia;
- 1 łyżeczka ususzonego tymianku;
- 1 łyżeczka papryki suszonej;
- sól i pieprz do smaku.

Przygotowanie:

Warzywa z rosółu są niezwykle aromatyczne, bo przesiąknięte przyprawami, w których długo się gotowały. Niestety najczęściej lądują w koszu, bo nie mamy pomysłu co z nich zrobić. A to takie proste.

Ugotować kaszę jęczmienną zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Warzywa z rosółu (marchewki, seler i pietruszki) bardzo drobno posiekać i przełożyć do miski. Dodaj do nich ugotowaną kaszę, 2 jajka, bułkę tartą, sól, pieprz, tymianek i paprykę i uformować kotlety. Smażyć obtoczone w bułce na złoto z każdej strony. Smacznego :)