



## Kotlet z kalafiora i ciecioriki

★★★★★(6)

20 minut +

4 osoby

łatwy

## Wartości odżywcze

**150 kcal** / 1 porcję (195 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 77.17 kcal 3.86%	Białko 3.21 g 6.42%	Węglowod. 13.62 g 5.04%	Tłuszcze 1.67 g 2.39%	Błonnik 1.32 g 5.28%	<b>GDA</b> <b>3.86 %</b>
-------------------------------------	---------------------------	-------------------------------	-----------------------------	----------------------------	-----------------------------



## Składniki

- Kalafior - 220g
- Ciecierzycza z puszki - 255g (1 ½ szklanki)
- Papryka czerwona - 200g (sztuka)
- Cebula - 45g (½ sztuki)
- Kajzerki ciemne, bezglutenowe - 50g
- Ziola prowansalskie - 6g (2 łyżeczki)
- Papryka ostra mielona - 3g (łyżeczka)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)



## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Kalafior dokładnie umyj i ugotuj na parze (lub w wodzie) i rozgnieć tłuczkiem do ziemniaków (możesz także zrobić to widelcem).

**KROK 2:** Cebulę i parykę umyj i pokrój w kostkę, następnie podsmaż na rozgrzanym oleju oraz hojnie dopraw przyprawami do smaku.

**KROK 3:** Cieciorkę ugotuj według wskazówek producenta na opakowaniu (możesz kupić gotową do spożycia z puszki), następnie zmiszuj w blenderze.

**KROK 4:** Wszystkie składniki wymieszaj razem, następnie uformuj kotlety i obtocz je w bułce tartej (zetrzyj na tarce czertwą bułkę bezglutenową).

**KROK 5:** Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 st. C przez około 25 minut lub do zrumienienia panierki.

\*Najlepiej smakują podane z pieczonymi ziemniakami i surówką z jarmużu

Smacznego!

