

На 4 порції: 420 г цвітної капусти, 35 г вершкового масла, 55-60 г панірувальних сухарів, 35 г борошна, 45 г панірувальних сухарів і 1 яйце для паніровки, соняшникова олія, мелений чорний перець, 2 яйця, зелена цибуля, сіль за смаком.



Як приготувати **котлети з цвітної капусти**?

Цвітну капусту відварити в підсоленій воді і дрібно нарізувати. Масло змішати з сіллю і яйцями, додати цвітну капусту, перець, нарізану зелену цибулю, сухарі і перемішати. Суміш не повинна розсіпатися. Сформувати невеликі котлети, запанірувати їх в борошні, яйці і сухарях і з обох боків підсмажити до золотистого кольору. (У котлети можна додати 100 г свіжих або 10 г сушених тушкованих грибів і 1 намочену і віджату булочку.)

Котлети з цвітної капусти готові, смачного!

Також читайте: [Рулети з савойської капусти](#) та [Рулети з шпинату](#)