

KOTLETY WARZYWNE

- 67 kg gotowanej czerwonej soczewicy
- 30 kg kaszy jęczmiennej gotowanej
- 10 kg cebuli smażonej (cebula, olej rzepakowy)
- 7 kg gotowanej marchewki
- 5 kg gotowanej pietruszki
- 5 kg skrobi
- 5 kg bułki tartej
- 3 kg Lutkali Multifunctional
- 1,60 kg soli
- 1 kg Lutkali Pure



- 0,15 kg pieprzu czarnego
- 0,10 kg majeranku
- 0,10 kg curry

Ugotować wszystkie składniki warzywne, a następnie ostudzić. Warzywa przetrzeć przez sito fi 5. Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Obtoczyć w wodzie z mąką, a następnie w bułce tartej. Smażyć na oleju.

