

Krõbedad porgandikotletid

14 kotletti

Koostisosad

150-200 g porgandit
220 g suitsutofut või köömetega tofut
1 pisem mugulsibul
2 küüslauguküünt
50 ml kaerakreemi
75 g jahu
maitse järgi soola ja pipart
peotäis värsket peterselli, tilli ja basiilikut
pankot või riivsaia



Pese porgandid ja vajadusel koori. Riivi porgandid ja pane kaussi. Purusta tofu köögilõikuris, nuimikseriga või töötle kahvliga peeneks. Lisa porgandile. Koori ja haki sibul ning küüslauk hästi peeneks. Nirista kaussi kaerakreem ja sega kõik läbi. Lisa ka jahu, vajadusel lisa rohkem – mõni porgand võib olla väga mahlane! Jahvata segu hulka pipart ja soola, sega ja maitse, vajadusel tee korrektuur. Haki ürdid noaga peenemaks ja sega massile.

Lase segul 10 minutit külmkapis seista ja maitsestuda. Vala kaussi panko saiapuru või riivsaia. Vormi 14 ühesugust kotletikest ning paneeri pankos või riivsaia. Prae mõlemalt poolt roheses õlis kuldpruuniks. Serveeri värskes salatiga ja pesto või ürdimajoneesiga.

*panko on jämedam saiapuru

*nuimikser = saumikser = käsibレンダー ehk heal lapsel mitu nime!

Toredat kokkamist!

Retsepti autor Maru Metspalu

🍷 Hoia puhtust – pese käsi. Hoia toidu valmistamise koht, tööpinnad ja -vahendid ja nõud puhtana.

🍴 Väldi toore kala, mereandide, liha ning söömiseks valmis tehtud toidu kokkupuudet.

🔍 Kuumuta toitu vähemalt üle 70 °C sisetemperatuurini.

❄️ Säilita toitu õigel temperatuuril, jälgi toidu pakendil olevat säilimisaega ja säilitamistingimusi.

🔥 Sulata toit õigesti – loe juhiseid pakendil.

🚰 Kasuta puhast vett ja värsket toorainet.