

Porgandikotletid

300 g porgandeid
200 g konservkikerherneid
Pool mugulsibulat
1 laim
Soola ja pipart maitse järgi
Riivitud muskaatpähkli
Jahu paneerimiseks
Toiduõli praadimiseks



1. Koori porgandid ja riivi keskmise jämedusega riiviga.
2. Haki sibul väikesteks kuubikuteks ja lisa riivitud porgandile.
3. Purusta kikerherned ja sega riivitud porganditega. Maitsesta mass soola, pipra, näpuotsatäie riivitud muskaatpähkli ja värskelt pressitud laimimahlagaga.
4. Võta supilusika jagu tainast ja vormi pätsikesed. Paneeri kotlette jahus.
5. Kuumuta pann ja vala sellele õli, nii et panni põhi oleks õliga kaetud. Prae kotlette mõlemalt poolt mõni minut, kuni need värvuvad kuldpruuniks.
6. Kui kotletid tunduvad seest veel pisut toored, pista need 5 minutiks ahju 180 kraadi juurde järelküpsema.
7. Serveeri hapukoore või jogurtikastmega.