

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Kotlety z soczewicy i marchewki](#)

Kotlety z soczewicy i marchewki

★★★★★ (111)



60 minut



4 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

544 kcal / 1 porcję (185 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

295.02 kcal

14.75%



Białko

11.43 g

22.86%



Węglowod.

47.87 g

17.73%



Tłuszcze

8.81 g

12.59%



Błonnik

5.85 g

23.4%

GDA**14.75%**

Składniki

- Soczewica czerwona, nasiona suche - 195g
- Marchew - 90g
- Seler korzeniowy - 50g
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Cebula dymka - 20g (sztućca)
- Płatki owsiane górskie - 60g (6 łyżek stołowych)
- Bułka tarta - 230g (28 2/3 łyżki stołowej)
- Sos sojowy - 20g (4 łyżeczki)
- Curry - 3g (łyżeczka)
- Oliwa z oliwek - 50g (5 łyżek stołowych)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Zioła prowansalskie - 6g (2 łyżeczki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Soczewicę opłucz i ugotuj do miękkości w 2 szklankach wody.**KROK 2:** Marchewki obierz i zetrzyj na drobnej tarce. Selera ugotuj w wodzie lub na parze, obierz ze skórki i roznieć widelcem. Czosnek obierz i drobno posiekaj razem z dymką.**KROK 3:** Płatki owsiane (najlepiej bez glutenu) zalej gorącą wodą 1,5 cm ponad ich poziom w szklance. Ugotowaną soczewicę zblenduj, zostaw jeszcze część ziarenek w całości.**KROK 4:** Dodaj do niej startą marchewkę, selera, namoczone płatki, czosnek, dymkę, przyprawy, sos sojowy, oliwę i bułkę tartą (w wersji bez glutenu dodaj bułkę bezglutenową) i świeżo zmielony pieprz. Wymieszaj całość dokładnie w razie potrzeby dodając więcej bułki tartej. Masę odstaw do lodówki na około 15-30 minut.**KROK 5:** Na rozgrzaną patelnię wylej około 3 łyżek oleju. Zwilżonymi rękoma formuj w dłoniach zgrabne kotleciki.**KROK 6:** Smaż z każdej strony po 2-3 minuty.

*Kotlety z soczewicy i marchewki to pożywne danie, dla każdego. Urzekają smakiem, są chrupiące i mięciutkie zarazem. Świetnie pasują do każdej sałatki, do ziemniaków, ryżu, kaszy. Kotlety możemy odgrzewać w piekarniku lub ponownie, lecz tym razem na patelni bez tłuszczowej. Nasiona roślin strączkowych to dobre źródło pełnowartościowego, roślinnego białka oraz mnóstwo mikroelementów i błonnika pokarmowego. Z tych powodów warto włączyć je do codziennego menu.

Smacznego!



Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

