

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Kotlety z ciecierzycy z zieleniną](#)

Kotlety z ciecierzycy z zieleniną

★★★★★ (32)



60 minut +



6 osób



łatwy

Wartości odżywcze

290 kcal / 1 porcję (191 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

151.78 kcal

7.59%



Białko

7.94 g

15.88%



Węglowod.

27.78 g

10.29%



Tłuszcze

2.40 g

3.43%



Błonnik

6.06 g

24.24%

GDA

7.59%



Składniki

- Ciecierzycza, nasiona suche - 400g (2 szklanki)
- Cebula - 240g (3 sztuki)
- Czosnek duży - 15g (3 ząbki)
- Mąka kukurydziana - 45g (3 łyżki stołowe)
- Pomidory w puszcze - 400g (puszka)
- Szczypiorek siekany - 15g (3 łyżki stołowe)
- Natka pietruszki siekana - 12g (2 łyżeczki)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Papryczka chili - 10g (½ sztuki)
- Zioła prowansalskie - 6g (2 łyżeczki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Ciecierzycę przepłucz i namocz w zimnej wodzie przez całą noc. Następnego dnia odcedź ją i zmiel w blenderze z resztą składników (poza mąką).

KROK 2: Powstałą masę przełóż do miski i wymieszaj z mąką.

KROK 3: Gotowe kotleciki obtocz w zmielonych orzechach włoskich. Układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na około 30-35 minut.

Smacznego!

