



Káposzta fasírt

Hozzávalók:

700 g kelkáposzta

2 tojás

2 hagyma

6 evőkanál zsemlemorzsa, (mi esetünkben gluténmentesmorzsa)

só, bors

Elkészítés:

A káposztát vágjuk hosszú csíkokra és sós vízben főzzük 10 percig, majd szűrjük le, hagyjuk kihűlni.

A hagymát kevés zsíron dinszteljük meg. Ha a káposzta és a hagyma is kihűlt, tegyük egy tálba, adjuk hozzá a tojásokat, a zsemlemorzsát és fűszerezzük.

Vizes kézzel formáljunk belőle golyókat és bő forró zsírban süssük ki.

Jó étvágyat

