**Kabatšokki kotletid**

500g kabatšokki,
150 g juustu, riivitud
2 muna
1 kl riivsaia

1\2kl jahu
soola

Puhasta kabatšokk ja riivi koos juustuga peenikesteks ribadeks . Klopi munakollane ja -valge segamini, lisa riivsai, sool ning jahu. Sega riivitud juust ja kabatšokk muna, jahu, riivsaia seguga. Vormi segust kotletid ja küpseta pannil võiga mõlemalt poolt kaunilt kuldpruuniks. Serveeri koos aurutatud lillakpsa ja salsakastmega

**Salsakaste**

400g tomateid

50g värsket tshillipipart

50g rohelisi olive

Pane ained köögikombaini ja sega ühtlaseks massiks.