
KOTLETY Z GRZYBÓW PO LITEWSKU

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1371 razy.

12 dag grzybów suszonych,
15 dag cebuli,
3 łyżki tłuszczu,
15 dag kaszy manny,
2,5 łyżki tartej bułki,
sól,
pieprz,
3 jaja,
łyżka mąki ziemniaczanej

Grzyby opłukać i ugotować. Cebulę drobno posiekać i przesmażyć na tłuszczu. Grzyby osączyć, posiekać, dodać cebulę, ugotowaną na wywarze grzybowym kaszę mannę, jajo ugotowane na twardo i posiekane; przyprawić, dodać surowe 2 jaja i formować owalne kotleciki. Obtaczać je w tartej bułce i smażyć na gorącym tłuszczu. Podawać z ziemniakami oraz gotowaną czerwoną kapustą lub z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD