
KOTLETY UKRAIŃSKIE Z FASOLI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1082 razy.

40 dag fasoli,
4 dag suszonych grzybów,
4 łyżki tłuszczu,
cebula,
4 łyżki tartej bułki,
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej lub 3 łyżki kaszy manny,
pieprz,
majeranek,
3 jaja

Fasolę ugotować na miękko i zemieć w maszynce. Grzyby suszone ugotować w niewielkiej ilości wody i osączyć . Cebulę przesmażyć , zemieć lub posiekać razem z grzybami i zmieszać z fasolą. Dodać jaja, tartą bułkę i pozostałe składniki. Przyprawić do smaku i dokładnie wyrobić . Formować okrągłe kotlety, obtaczać je w tartej bułce i smażyć na rumiano. Podawać polane sosem, z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD