
KOTLETY Z KAPUSTY PO LITEWSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1048 razy.

1 kg kapusty kwaszonej,
5 dag grzybów suszonych,
2,5 łyżki mąki,
pół szklanki tartej bułki,
duża cebula,
4 łyżki tłuszczu,
pieprz,
3 jaja

Kapustę kwaszoną (niezbyt kwaśną) ugotować w małej ilości wody. Grzyby ugotować w niewielkiej ilości wody i osączyć. Cebulę przesmażyć na tłuszczu, połączyć z odparowaną, ostudzoną i posiekaną drobno kapustą i grzybami. Do farszu dodać zrumienioną (bez tłuszczu) mąkę, trochę tartej bułki; przyprawy i jaja. Formować po dwa kotlety na osobę. Obtaczać w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z ziemniakami polanymi słoniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD